



**Kilian Brandenburg**

## **Praline von der Bratwurst "Nürnberger Art" mit Sekt-Sauerkraut und selbstgemachtem Apfelsenf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Praline:**

100 g Schweinehackfleisch  
50 g Schweinebauch/-Speck  
2 Brezeln, vom Vortag  
4 Eier  
1 Muskatnuss  
3 Zweige Majoran  
1 TL getrockneter Majoran  
2 EL Semmelbrösel  
Mehl, zum Mehlieren  
Schweineschmalz, zum Anbraten  
Frittierfett, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die 2 Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Schweinebauch ganz fein würfeln und mit Schweinehackfleisch vermischen. Frischen Majoran klein hacken und mit getrocknetem Majoran dazugeben und zu Pralinen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Schweineschmalz erhitzen und die Pralinen darin vorgaren und etwas abkühlen lassen. Je nach Konsistenz ein Eigelb oder ein ganzes Ei hinzufügen, die Fleischmasse soll nicht zu flüssig werden. Brezeln im Standmixer zerkleinern und ein Ei in einer Schüssel verquirlen. Pralinen in Mehl wenden, anschließend in Ei und zuletzt in den Brezelbröseln. In der Fritteuse ausbacken, bis sie knusprig ist.

### **Für das Sauerkraut:**

200 g Sauerkraut  
1 kleiner säuerlicher Apfel  
1 Zwiebel  
200 ml halbtrockener Sekt  
100 ml Apfelsaft  
100 ml Gemüsefond  
2 Lorbeerblätter  
2 Wacholderbeeren  
2 getrocknete Nelken  
1 TL Schweineschmalz oder Gänsefett  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf in Fett andünsten. Lorbeerblatt, Nelken und zwei zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben. Sauerkraut hinzufügen und mit Gemüsefond und Apfelsaft angießen und bei geschlossenem Deckel kochen. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zum Kraut geben und mit kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende der Kochzeit Sekt dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen

### **Für den Apfelsenf:**

1 kleiner Apfel  
5 getrocknete Datteln  
100 g Senfmehl  
150 ml Apfelessig  
1 Prise Kurkuma  
2 TL Salz

Essig leicht erwärmen. Apfel schälen, entfernen und fein reiben. Datteln fein hacken. Alles mit dem Senfmehl, Salz und Kurkuma vermischen. 50 ml Wasser nach und nach hinzufügen und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.