

## auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt

Nürnberg im Winter

**Jedes Jahr zur Adventszeit verwandelt sich der Hauptmarkt in Nürnbergs Altstadt für vier Wochen in den berühmtesten Weihnachtsmarkt Deutschlands: den Christkindlesmarkt.**

Lisa und Peter Lößel betreiben einen der begehrtesten Stände auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt. Seit Generationen verkauft die Familie eine fränkische Spezialität: die Nürnberger Rostbratwürstchen.

Peter Lößel ist der einzige Marktbeschicker, der sie in seiner kleinen Wurstküche noch selbst herstellt. Die Tradition der Nürnberger Würstchen reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Mageres Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Kümmel und reichlich Majoran gehören in die „Original Nürnberger Rostbratwurst“. 2003 wurde sie als kulinarische Spezialität von der Europäischen Union geschützt.

Peter Lößels Mutter, Elli, kocht und backt Lebkuchen. Auch die feinen Elisenlebkuchen sind eine Nürnberger Spezialität. Sie werden ohne Mehl zubereitet. In den Teig kommen Nüsse oder Mandeln und verschiedene Gewürze. Marnie und Jürgen Drexler sind gute Freunde der Lößels. Ein Besuch an ihrem Bratwurststand gehört für sie bei jedem Bummel über den Christkindlesmarkt dazu. Außerdem sind ihre drei Töchter große Fans von Lößels Würstchen. In diesem Jahr laden Marnie und Jürgen die Freunde zum Essen ein. Als Vorspeise hat sich Marnie eine Überraschung ausgedacht, für die sie rohe Bratwürste braucht. Sie probiert gerne Neues aus – diesmal hat sie sich von der japanischen Küche inspirieren lassen: Bratwurstsushi. (Text: arte)

## Fränkisches Schäufile

**Das Schäufile ist ein Stück der flachen Schweineschulter. Den Namen erhält das „Schäufile“ durch das mit dem Fleisch verbundene, schaufelförmige Schulterblatt.**

### **Zutaten für 2 Portionen:**

1400 g Schweineschulter (mit Knochen und Schwarte)

1 mittelgroße Zwiebel

Salz

Pfeffer

Kümmel

600 ml Wasser

Kartoffelstärke

500 g Suppengemüse (Lauch, Karotte und Sellerie)

### **Zubereitung:**

Das Fleisch waschen und trocknen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden oder schon vom Metzger einschneiden lassen. Das Fleisch von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Die Schwarte nur mit Salz einreiben.

Das Fleisch in eine Bratenform mit der Schwarte nach oben stellen und mit einem Schöpflöffel einen Schöpflöffel Wasser dazu gießen. Bratenform in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200-220 °C ca. ¾ h braten. Dann die Zwiebel, das kleingeschnittene Gemüse und das restliche erhitzte Wasser dazugeben und etwa 2½ h weiter braten. Das Fleisch beobachten und immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht vom Knochen lösen läßt. In den letzten 10 min kann man die Schwarte noch mit Dunkelbier einstreichen und den Grill aktivieren. So wird die Kruste richtig knusprig.

Die Soße durch ein Sieb passieren und mit etwas Kartoffelmehl binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schäufile mit Klößen und Salat servieren. Gut dazu paßt Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing.

### **Tip:**

- Ein Teppichmesser ist für das rautenförmige Einscheiden der Schwarte gut geeignet.

### **Zubereitungszeit:**

75 min

2 EUR – D – Nürnberg

## Bratwurst-Sushi mit Asiakraut

Hier wird das traditionelle japanische Sushi – normalerweise ein Gericht aus erkaltetem säuerlichen Reis, ergänzt durch Meeresfrüchte, Seetang und Gemüse – in die fränkische Küche integriert. Als Basis dienen Bratwürste, die mit frischem Gemüse gefüllt und gebraten werden.

### Zutaten für 6 Portionen:

Asiakraut:

700 g Sauerkraut (frisch)  
15 g Ingwer  
1 Chilischote  
50 g Honig  
40 ml Weißweinessig  
Pfeffer  
Salz

Bratwurst-Sushis:

20 Bratwürste (lang, dünn, roh)  
100 g Karotten  
1 Gurke  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Stange Lauch  
Öl  
Wasabipaste

### Zubereitung:

Asiakraut:

Das Kraut in eine große Schüssel geben. Ingwer pürieren, mit Honig und Weißweinessig verquirlen und mit Pfeffer, Salz und Chili nach Geschmack würzen. Zum Kraut geben und kräftig durchkneten, mindestens 1 h ziehen lassen.

Bratwurst-Sushis:

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden. Die Streifen sollten nicht länger als eine halbe Bratwurst sein.

Die Bratwürste vorsichtig mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden, so daß sie nur an einer Seite verbunden bleiben.

Eine Wurst aufklappen, 5-8 verschiedene Gemüsestreifen in die Mitte der ersten Wurst drücken. Wurst zuklappen und die Nahtstelle vorsichtig zusammendrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Würste mit den Nahtstellen zuerst anbraten. Dann von allen Seiten braten bis sie gar sind

Nach dem Abkühlen, die Wurst in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und wie Sushi auf einem Teller anrichten. Kraut und Wasabipaste dazu servieren.

**Tip:**

- Wasabipaste erhalten Sie im Asialaden.

**Zubereitungszeit:**

60 min