

Merguez auf Kartoffelschnee und geschmälzte Zwiebeln



Eine Bratwurst mit Charakter

Merguez sind pikant gewürzte Bratwürste, die ursprünglich aus Nordafrika stammen. In der Nachkriegszeit wurden sie in Frankreich populär und verbreiteten sich über Frankreichs Grenzen, besonders in die benachbarten Gebiete. In der Freiburger Gegend gehören Merguez schon lang zur heimischen Wurstkultur.

Im Originalrezept werden die Würste aus Lammfleisch gemacht. Heute bestehen sie oft aus Lamm und Rind. Den typischen Geschmack geben Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa und Pfeffer.

Seit einigen Jahren sind Merguez landesweit in Metzgereien, Märkten und auf Speisekarten zu finden. Die Zahl der Liebhaber steigt. Deswegen widmen wir der heimischen Merguez heute einen eigenen Rezeptblog.

Auf der Anugamesse in Köln haben wir Merguez angeboten. Sie waren im Nu weg. Darum hier unsere Rezeptur für **Merguez auf Kartoffelschnee und geschmälzte Zwiebeln**:

Zutaten

- 8 Merguez Bratwürste oder andere deftige Bratwürste
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter und etwas zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 4 große Zwiebeln
- Extra: Senf und Essiggurken zum Servieren

Zubereitung

Kartoffeln (mit Schale) in Wasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abseihen, schälen und 15 Minuten abkühlen lassen. Tipp: mit einem Zahnstocher einstechen und prüfen, ob die Kartoffeln im Kern weich sind.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl und Salz (bei mittlerer Hitze) 10-15 Minuten goldbraun rösten. Dabei rühren.

Gebratene Zwiebeln in einer Schale aufbewahren.

In der gleichen Pfanne die Bratwürste beidseitig goldbraun braten. Zum Schluss die Butter zugeben und schmelzen lassen.

Zum servieren die geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf vier Teller pressen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der zerlassenen Butter beträufeln. Die Bratwürste anlegen. Dazu Senf und Essiggurke reichen.