BURG
NIEDERPLEIS

HOFLADEN · WILD AUS EIGENER JAGD

Wildbratwurst

mit Apfel-Zwiebel-Gemüse



EINFACH KOCHEN. BESONDERS GENIESSEN.

EINFACH · 2–3 PERSONEN · CA. 30 MIN.

BURG NIEDERPLEIS · WILD AUS EIGENER JAGD

Wildbratwurst

mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

2–3 Personen | ca. 30 Min.

DAS BRAUCHEN SIE

- 4–5 Wildbratwürste
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter, 1 EL Öl
- 1 TL Honig (optional)
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer

SO EINFACH GEHT'S

1. Würste nach Packungsangabe in wenig Öl rundum braten, bis sie vollständig durchgegart sind.
2. Äpfel entkernen und in Spalten, Zwiebeln in Streifen schneiden.
3. In einer zweiten Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln langsam weich braten.
4. Äpfel und Thymian zugeben und 5–8 Minuten mitschmoren.
5. Mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen anrichten.

DAZU PASST

Kartoffelstampf oder rustikales Bauernbrot.

UNSER TIPP

Ein kleiner Löffel grober Senf passt hervorragend zur Wildbratwurst.

Hinweis: Wildfleisch vollständig durcherhitzen. Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen.