

# Grobe Bratwürste mit Senfsauce, Dicken Bohnen Gemüse und Münsterländer Bräterkes aus der LWL Klinik Münster

## Zutaten (für 10 Portionen):

- 10 frische grobe Bio-Bratwürstchen
- Bio -Rapskernöl

## Senfsoße

- 100 g Butter
- 75 g feine Zwiebelwürfel
- 100 g Mehl
- 1,2 L. Schweinefond
- 100 g Bio-Senf
- weißer Balsamikoessig
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Zucker

## Dicke Bohnen

- 1,8 kg frische dicke Bohnen
- 200 g gewürfelter geräucherter Bio-Bauchspeck
- 150 g feine Bio-Zwiebelwürfel
- 150 g Sauerrahm 10%
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat, Bohnenkraut
- Zitronensaft
- frische Petersilie und Schnittlauch

## Münsterländer Bräterkes (kleine Bratkartöffelchen)

- 2,5 Kg ungeschälte kleine Bio-Kartoffeln ( Drillinge)
- grobes Bio-Meersalz
- Kümmel ganz
- Bio -Rapskernöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- frische Petersilie

## Zubereitung:

### Dicke Bohnen

1. Den Speck in einem Topf langsam auslassen, Zwiebeln zugeben und leicht farbig anbraten.
2. Die gewaschenen dicken Bohnen, den Sauerrahm und die Gewürze zugeben.
3. Im Ofen gar schmoren oder unter regelmäßigem Rühren die Flüssigkeit reduzieren lassen so dass zum Ende eine sämige Soße die Bohnen umschließt
4. Abschmecken und vor dem Servieren mit den frischen Kräutern verfeinern.

### Senfsoße

1. Die Zwiebeln in der Butter glasig schwitzen, Mehl zugeben und kurz rösten. Mit der kalten Jus auffüllen und unter rühren aufkochen.
2. Langsam kochen lassen, pikant abschmecken.

### Münsterländer Bräterkes (kleine Bratkartöffelchen)

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, mit dem groben Salz und dem Kümmel mischen und dämpfen.
2. Die Kartoffeln sollten noch Biss haben.
3. Bio -Rapskernöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würze

### Bratwürste

1. Langsam in Rapsöl braten