



Gebratene St.Galler Bratwurst mit Biersauce Mais

- Zutaten für 4Pers. - Rezept von Bernadette Lisibach - Restaurant Neue Blumenau -

- 10 g St.Galler Rapsöl
- 4 Stk. St. Galler Bratwurst
- 20 g Butter
- 50 g gehackte Zwiebeln
- 80 g Bier
- 200 g Brauner Kalbsfond
- **Zubereitung:**
 - Erdnussöl in der Bratpfanne erhitzen
 - Die eingeschnittenen Bratwürste knusprig braten
 - Butter in einer Sauteuse erhitzen und die Zwiebeln begeben
 - Mit dem Bier ablöschen
 - Und den braunen Kalbsfond begeben, evtl, Nelken, Lorbeerblatt begeben
 - Auf schwacher Hitze köcheln
 - Abpassiere
 - Und wenn nötig mit etwas Kartoffelstärke abbinden

Maiscrème:

- 2 Stk. gekochter Maiskolben
- 10 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 50 g Gemüsebouillon
- 40 g Vollrahm
- Salz
- **Zubereitung:**
 - 10 g Butter in der Sauteuse erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten
 - Maiskörner begeben
 - Mit Gemüsebouillon auffüllen, leicht köcheln und abschmecken
 - nach ca. 30 Minuten den Mais mit der Gemüsebouillon pürieren und abpassieren
 - mit Vollrahm verfeinern



**KULINARISCHE
GENUSSORTE**

Knuspriges Bierbrot und Mais

- 50 g Butter
- 80 g gezupftes Bierbrot
- 1 Stk. gekochter Maiskolbe
- **Zubereitung:**
 - Butter in der Bratpfanne erhitzen
 - Bierbrot und Mais begeben und goldbraun rösten

Anrichten:

- Maisrème beliebig auf den Teller anrichten
- Das knusprige Brot mit dem Mais dazu legen
- Die heisse Bratwurst auf den Teller anrichten.
- Die Sauce drappieren
- Mit geröstetem Maiskolbenbart, Maisschaum, Bierbrot-Chips und Kerbel ausgarnieren

