

Stolzer Heinrich

Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

4	Bratwürste (ohne Darm)
100 ml	Milch
2 EL	Butter
1 EL	Sonnenblumenöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
3	Zwiebeln
1 Flasche	Malzbier oder dunkles Bier
4	Lebkuchen / Pfefferkuchen (ohne Oblaten, ohne Schokolade)
1/2 TL	Majoran (gerebelt)
1/2 TL	edelsüßer Paprika
1 Msp.	Nelken, gemahlen
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 TL	brauner Zucker (Rohrzucker)

Für das Kartoffelpüree

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
etwas	warme Milch
ca. 50 g	Butter oder Margarine
1 Prise	Muskat
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)

Zubereitung

Die Bratwürste kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Von allen Seiten leicht anstechen (evtl. mit einer Rouladennadel) und in der Milch wenden.

In einer heißen Pfanne die Würste von allen Seiten, ca. 10 Minuten, schön braun braten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wenn die Bratwürste fertig gebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Überschüssiges Bratfett aus der Pfanne abgießen und dann die Butter in der Pfanne erhitzen. In der Butter die Zwiebelwürfel hellbraun anbraten (ca. 6-8 Minuten), die zerbröselten Lebkuchen hinzugeben, und das Bier hineingießen. Alles zusammen aufkochen, damit der Lebkuchen sich auflöst und die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Dann die Gewürze hinzugeben und abschmecken.

Zum Schluss die Bratwürste in die Sauce geben, und bei niedriger Temperatur den ‚**Stolzen Heinrich**‘ ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Am leckersten dazu schmeckt ein **Kartoffelpüree**. Dafür die Kartoffel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Die Kartoffeln abgießen, angewärmte Milch und Butter oder Margarine zugeben und solange zerstampfen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. **Tipp:** Mit dem Pürierstab, oder Mixer geht das ganz fix.

Wer es ganz traditionell haben möchte, der bereitet ein Berliner Kartoffelmus zu. Dazu wird aus gekochten Kartoffeln und Buttermilch ein Püree gemacht, das mit Würfeln von ausgebratenem mageren Speck verfeinert wird.

Guten Appetit!