

*Zutaten für 6 Personen*

**Bratwurst**

Naturdarpellen vom Metzger besorgen und vor dem Gebrauch gründlich wässern

Trichter, mittlere Größe

1000g Fasanenfleisch (Brüste mit Haut)

100g schwarzen Speck, in kleinen Würfeln

1 kleinen, sauren Apfel, geschält und in grobe Stücke geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Körner Piment, fein zerstoßen

2 Stängel Zitronengras, fein gehackt

1-2 TL schwarzer Pfeffer

wenig Salz

Das Fleisch grob würfeln und mit dem Speck durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine kuttern. Dann den Apfel und die Gewürze zugeben und nochmals durch den Fleischwolf drehen. Die Masse abschmecken und 20 Minuten ruhen lassen. Wer keine Wurstfüllmaschine hat, kann das auch mit einem abgesägten, mittelgroßen Trichter machen. Die Wurstdärme vorsichtig über den Trichter ziehen, unteres Ende mit Wurstgarn zumachen, dann die Masse vorsichtig mit den Händen einfüllen und durch den Darm schieben. Anschließend die Würste in die Wunschgröße abdrehen. In angebräunter Butter braten und mit dem Chutney und den Kartoffelrosen anrichten.

**Heidelbeerchutney**

500g frische oder gefrorene Heidelbeeren, aufgetaut

6 Schalotten, grob gehackt

1 Glas schwarze Walnüsse, fein gewürfelt

1 Glas kandierter Ingwer, fein gewürfelt

200ml schwarzer Balsamico Essig

200g Waldhonig

1 TL Piment Espelette

Salz und schwarzer Pfeffer

Schalotten in wenig Olivenöl anschwitzen, Heidelbeeren, Walnüsse und Ingwer zugeben, gut umrühren und die Gewürze zugeben. 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Abschmecken und heiß in Gläser füllen. Zuschrauben, auf den

Kopf stellen und abkühlen lassen.

### **Kartoffelrosen**

1 Muffinblech und Papierförmchen

500g festkochende, große Kartoffeln, geschält und in feine Scheiben gehobelt

2 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

weiche Butter zum Einstreichen der Papierförmchen oder Backpapier

Papierförmchen mit Butter ausfetten, die Kartoffelscheiben als Rosetten in die Förmchen geben. Aus Ei und Gewürzen eine Masse aufschlagen und die Kartoffeln damit bestreichen. Im Backofen bei 170°C Ober- und Unterhitze in 45 Minuten goldbraun backen lassen. Dann rausnehmen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.