



## Bratwurst süss-sauer

In der Schweiz isst man die Bratwurst mit Zwiebelsauce, oder an der Chilbi einfach mit Brot, oder bei der Imbissbude als Currywurst an einer aufgepeppten Ketchupsauce. Die Bratwurst schmeckt durchaus sehr gut an einer asiatisch inspirierten Sauce, wenn diese aus guten Zutaten zubereitet wird: Frische Peperoni, Passata die Pomodoro, Schalotte, Knoblauch... ein guter Essig und eine nicht zu salzige Sojasauce.

### Zutaten

1 Kalbsbratwurst  
50g Peperoni  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Schalotte  
1 kleiner Peperoncino  
1cm frischer Ingwer (geschält ca.2-3g)  
2 Nelken  
2dl Passata di Pomodoro  
1El Zucker  
1El Balsamico bianco  
1El Sojasauce  
Salz und Pfeffer zu Abschmecken

### Zubereitung

Peperoni in 2-3cm breite Stücke schneiden und diese zu schmalen Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen. Knoblauch, Schalotte fein hacken.

Peperonistreichchen in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten. Gehackte Gewürze zugeben, kurz mitdünsten, Passata und Nelken zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Falls die Sauce zu dick wird etwas Wasser zugeben. Sojasauce, Essig und

Zucker zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Bratwurst beidseitig ein paar Mal leicht einschneiden und mit wenig Senf bestreichen. Ca. 8-10 Minuten nicht zu heiss braten, dabei 3-4 Mal wenden.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Bratwurst darauf legen.





