



## Salsiccia calabrese - Kalabresische Bratwurst

Die Salsiccia ist eine sehr grobe Wurst aus Schweinefleisch und ist in der kalabrischen Variante meist kräftig mit Chilli gewürzt. Es gibt sie in milden und scharfen Varianten, aber auch die milde Variante war für meinen Gaumen gerade scharf genug. Das Brät ist gröber als bei der hiesigen Schweinsbratwurst und meistens wird sie auch in langen Stücken verkauft. Um daraus portionengerechte Stücke zu machen, drückt man am Ende der Wurst etwas Brät heraus und kann dann die Haut zu einem Zipfel zudrehen. Das überschüssige Brät wird beiseite gestellt und findet bestimmt in einer Pastasauce Verwendung.

Die Würste werden scharf angebraten und dann in einer einfachen Sauce mit Zwiebel, Tomate, Basilikum und etwas Rotwein geschmort. Das ist die pikante, südländische Variante unserer Bratwurst mit Zwiebelsauce.

### Zutaten

200g	Salsiccia dolce calabrese
1	Zwiebel (ca. 80g)
1	Tomate
5-6	frische Basilikumblätter
5cl	Rotwein
	Salz und Pfeffer
	Olivener Öl

### Zubereitung

Salsiccia auf die gewünschte Länge zuschneiden. Wenn nötig an den Enden etwas Brät herausdrücken und beiseite stellen. Wursthülle an den Enden verdrehen, um die Wurst zu verschliessen.

In Olivenöl beidseitig anbraten bis die Wurst schön braun ist (je 2 Minuten). Zwiebel

halbieren und quer zu dünnen Streifen schneiden. Temperatur etwas reduzieren und die Zwiebel mitdünsten. Tomate zu kleinen Würfeln schneiden, Basilikum in feine Streifen schneiden. Nach ca. 10 Minuten in die Pfanne geben, mit einem Schluck Rotwein ablöschen, leicht salzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit Pfeffer abschmecken. Vorsicht, der das ausgetretene Fett der Salsiccia ist ziemlich pikant. Salsiccia auf der Sauce anrichten.

Falls man keine weitere Verwendung für das überschüssige Brät hat, kocht man es einfach in der Sauce mit.





