



Schweinsbratwurst mit Zwiebel-Apfelsauce

Bratwurst mit Zwiebelsauce ist der Klassiker und er ist gut. Aber auch Klassiker sind nicht sakrosankt, man darf die Zwiebelsauce getrost abwandeln, ergänzen oder etwas Neues daraus machen. Zum einen mit einer hellen Sauce mit Weisswein und Hühnerbouillon und etwas Sauerrahm, zum andern mit Apfelschnitzen und einer Spur Zimt, der der Sauce eine leicht liebliche Note verleiht. Nach meinem Geschmack passt das zu Schweinefleisch und auch zu Wurst. Nebenbei bemerkt: Viele gute Wurstspezialitäten aus dem Alpenraum sind nebst pikanten Gewürzen auch mit Zimt gewürzt.

Zutaten

1 Schweinsbratwurst
1 mittlere Zwiebel
2-3 Schnitze von einem säuerlichen Apfel
1Tl Mehl
5cl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
2Msp Zimt
1El Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel zu schmalen Ringen schneiden, mit Mehl bestäuben und vermischen.

Bratwurst auf jeder Seite 3-4 mal mit einer Gabel einstechen.

Bratwurst in Bratbutter beidseitig kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Temperatur etwas zurückstellen.

Bemehlte Zwiebelringe in die Pfanne geben und ca. 2-3 Minuten unter häufigem Wenden anrösten. Sie sollten dabei leicht braun werden. Mit Weisswein ablöschen, Senf dazugeben, verrühren und etwas einkochen lassen. Bouillon und Zimt zugeben. Aufkochen und mit Pfeffer und bei Bedarf mit Salz würzen. Bratwurst in die leicht köchelnde Sauce legen. Nach ca. 5 Minuten Apfelschnitze zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden und zugeben, Bratwurst wenden und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.







