



Kalbsbratwurst an mediterraner Sauce mit Harissa

Die gute, gute, alltägliche Kalbsbratwurst, mal nicht an Zwiebelsauce, auch nicht wie die Currywurst von der Imbissbude, sondern an einer Sauce mit maghrebinischem oder türkischem Einschlag. Zwiebeln gehören dazu, auch Peperoni und Harissa, die pikante Gewürzpaste aus Chilis, Kreuzkümmel, Koriander und Knoblauch. Die Kalbsbratwurst mit ihrem feinen Brät harmoniert ausgezeichnet mit dieser mediterranen Würze.

Am besten brät man die Wurst kurz und kräftig an, um sie danach in der vorbereiteten Sauce ein paar Minuten ziehen zu lassen. Dazu Reis, zusammen mit Lauch leicht gebraten. Ein geokulinarisches Mischmasch, aber gut ? sehr gut.

Zutaten

1 Kalbsbratwurst
1 kleine Zwiebel (ca. 50g)
50g rote Peperoni
1dl Hühnerbouillon
1dl Passata di Pomodoro
1Tl Harissa
Bratbutter

Reis:

60g Reis, vorgekocht
50g Lauch
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen, und zu Streifen schneiden.

Kalbsbratwurst beidseitig mit ca. 1cm Abstand leicht einschneiden.

Bratwurst auf beiden Seiten kurz und heiss in Bratbutter anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Temperatur reduzieren.

Zwiebel und Peperonistreifen in der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten dünsten. Mit der Bouillon ablöschen und die Passata zugeben. Harissa zugeben und gut verrühren. Aufkochen und die Bratwurst in die Sauce legen. Ca. 10 Minuten lebhaft köcheln lassen, dabei die Bratwurst einmal wenden.

Reis:

Lauch längs halbieren und zu Streifen schneiden. In Bratbutter ca. 6-7 Minuten sanft dünsten. Reis zugeben und leicht bräteln.





