Chipolata mit Bärlauchsauce

Bereits im März spriesst der Bärlauch. Wegen seinem Geschmack wird er manchmal auch Waldknoblauch genannt. Man kann Pesto daraus machen oder ihn einfach als Salatgewürz verwenden. Beliebt sind auch die Bärlauchbratwürste, die im Frühling von vielen Metzgereien angeboten werden. Nach diesem Rezept ist der Bärlauch aber nicht in der Wurst, sondern die Wurst wird mit der würzigen Bärlauchsauce angerichtet, die mit wenig Peperoncino aufgepeppt wird.

Der Bärlauch entwickelt sein Aroma erst beim Schneiden und verflüchtigt sich danach schnell wieder. Darum sollte man ihn erst kurz vor der Verwendung zerkleinern.

Zutaten (1 Portion)

8	Kalbs-Chipolata (ca. 160g)
1	kleiner Büschel Bärlauch
2-3cm	Perperoncino
1Tl	Mehl
20g	Tafelbutter
5cl	Weisswein
1dl	milde Hühnerbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Chipolata auf jeder Seite 3 mal einschneiden und in Bratbutter braten. Chipolata aus der Pfanne nehmen und die Herdtemperatur etwas zurückstellen.

Tafelbutter schmelzen und leicht aufschäumen lassen. Mehl zugeben und unter ständigem Rühren hellbraun anrösten. Weisswein dazugiessen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und die Sauce 2-3 Minuten köcheln lassen.

Derzeit Peperoncino zu schmalen Streifchen schneiden (Die sehr scharfen Kerne entfernen). Bärlauch zu Streifen schneiden. Beides in die Sauce geben. Chipolata in die Sacue legen und 3-4 Minute leicht köchelnd aufwärmen.

Mehl in Butter hellbraun anrösten

Weisswein zugiessen und einkochen