



## Salsiccia al forno - Sizilianische Bratwurst aus dem Ofen

In Sizilien wird die grobe Schweinsbratwurst oft mit Paprika und Chili oder Pfeffer pikant bis scharf gewürzt und manchmal auch mit Fenchelsamen angereichert. Ähnliche Würste sind in ganz Italien zu finden, typisch sizilianisch ist die Zubereitungsart. Die Salsiccia wird auf einem Bett aus Kartoffeln, Fenchel, Zwiebeln und Tomaten im Ofen gebacken. Damit die Würste nicht platzen, werden sie mit einer Gabel eingestochen, so fließt auch der Saft aus und würzt die Kartoffeln & Co zusätzlich.

### Zutaten (2 Portionen)

2 Salsiccia piccante à 150g  
300g Kartoffeln festkochend  
1 Fenchel, ca. 200g  
1dl Weisswein  
4 Piccadilly-Tomaten  
100g Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Oregano  
4El Olivenöl

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu 2cm grossen Klötzen schneiden. Fenchel zu groben Stücken schneiden. In eine weite Gratinform geben, der Boden sollte gerade so von Fenchel und Kartoffeln bedeckt sein. Nicht zu knapp mit Salz, Pfeffer und reichlich Oregano würzen, Olivenöl darüber giessen und gut vermischen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Salsiccia einige Male mit einer Gabel einstechen und auf die Kartoffeln legen.

10 Minuten im Ofen vorgaren.

Tomaten und Zwiebel zu groben Stücken schneiden und auf dem Gratin verteilen. Mit Weisswein übergiessen.

Im Ofen weitere 30 Minuten backen. Salsicce und Gemüse mit Olivenöl einpinseln, die Ofentemperatur auf 250° stellen und nochmals ca. 10 Minuten gratinieren, bis Zwiebeln und Tomaten leichte Röstspuren zeigen.







