Hirschbratwurst mit Grappa

Eine grobe Wurst mit Hochprozentigem zu aromatisieren hat Tradition. So kennt man am Bielersee die Treberwürste: Saucissons, die direkt im Brennhafen gegart werden. Die deftigen Würste schmecken nach diesem alkoholischen Dampfbad sogar runder und weniger üppig. Das lässt sich auch auf dem heimischen Herd so ungefähr nachvollziehen. Eine kräftige Hirschbratwurst wird mit Grappa mariniert und nach kurzem Anbraten in der mit Grappa aromatisierten Sauce gegart.

Zutaten

```
1     grobe Hirschbratwurst
2dl   Grappa zum Marinieren

1     kleine Zwiebel, ca. 40g
1/2   handvoll glatte Petersilie
4cl   Grappa
5cl   Hühnerbouillon
1El   Sauerrahm
      Salz und Pfeffer
      Bratbutter

1    kleiner Zweig frische Trauben (Muskateller)
```

Zubereitung

Hirschbratwurst mit einer Gabel ein paar mal einstechen, auf eine Haushaltfolie legen, mit 2cl Grappa beträufeln, Wurst in die Folie einwickeln und 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel klein würfeln, Petersilie eher grob hacken.

Bratwurst beidseitig kurz und kräftig anbraten bis sie Bratspuren zeigt. Aus der Pfanne

nehmen, Temperatur reduzieren. Zwiebel und Petersilie andünsten, Grappa dazugiessen und etwas eindampfen lassen. Bouillon zugiessen, Bratwurst in die Sauce legen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Sauerrahm zugeben und verrühren. Ev. wenig Maizena einrühren. Trauben zugeben. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Nach Belieben mit einem Schuss Grappa abschmecken.