



Schweinsbratwurst mit Zwiebel-Rotweinsauce und Rösti

Die Bratwurst, meist eine Kalbsbratwurst, mit Rösti ist ein Schweizer Klassiker. Dazu gehört eine Zwiebelsauce, das ist schon fast ein Gesetz. Zur kräftigeren Variante dieses Klassikers gehört eine Schweinsbratwurst an einer dunklen Zwiebelsauce mit Rotwein. Die Rösti dazu wird aus rohen, festkochenden Kartoffeln, am besten mit Frühkartoffeln zubereitet. Sie muss gemächlich gebraten werden, damit sie im Innern weich und aussen schön knusprig wird. Das Wichtigste: Sie muss locker in der Bratpfanne liegen und darf auch beim Formen nicht zusammengedrückt werden.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinsbratwurst
80g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
5cl	kräftiger Rotwein
1/3Tl	Maizena
1dl	Hühnerbouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Rösti:

250g	festkochende Kartoffeln (Frühkartoffeln)
20g	Zwiebel
20g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben, es sollten dabei möglichst lange Späne entstehen.

Zwiebel hacken und in Tafelbutter ca. 2 Minuten dünsten bis sie glasig ist. Kartoffelspäne locker in die Pfanne geben. Ca. 25 Minuten bräteln lassen, dabei 4-5 mal wenden, aber nicht festdrücken. Gegen Schluss salzen. Rösti zu einem Kuchen formen, Temperatur etwas erhöhen und ca. 5-6 Minuten braten bis sie schön braun ist. Zum Wenden Rösti auf einen Teller kippen und wieder in Pfanne gleiten lassen. Ca. 5 Minuten weiterbraten.

Rotweinzwiebeln:

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. In Bratbutter glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben, mit der Zwiebel vermischen und leicht anrösten. Maizena in den Rotwein einrühren und zu den Zwiebeln giessen. Kurz und kräftig aufkochen, Bouillon dazugießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Gegen Schluss mit Pfeffer würzen.

Schweinsbratwurst pro Seite ca. 6 Minuten braten.





