



Salsiccia al vino rosso - Bratwurst im Rotwein

Salsiccia ubriaca, betrunkene Wurst, wird diese deftige Bratwurst auch genannt. Nicht zu Unrecht, denn auch beim Schmoren im Rotwein verdampft nicht der gesamte Alkohol. Die Sauce, vorzugsweise mit einem kräftigen italienischen Rotwein zubereitet, wird mit Mehl gebunden und tüchtig eingekocht, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Zwiebel, Rosmarin und Salbei geben der Sauce Würze und eine Prise Zucker zähmt die herben Noten des Rotweins.

Dazu passen Tagliatelle mit leicht angerösteten Champignons ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

1 Salsiccia, ca. 120g
40g rote Zwiebel
1 Zweig frischer Rosmarin
3-4 Blätter frischer Salbei
15g Tafelbutter
1Tl Mehl (gehäuft)
1,5dl kräftiger Rotwein
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Rosmarin und Salbei fein hacken. Salsiccia mit einer Gabel ringsum mit kleinem Abstand einstechen.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und gut verrühren, aber nicht braun werden lassen. Rotwein zugießen und die Kräuter zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Salsiccia zusammen mit den Zwiebelscheiben in Bratbutter anbraten. Rotweinsauce zugiessen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, damit die Sauce eindickt und die Wurst durchgart. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.





