



Schweinsbratwurst mit Eierschwämmen

Die Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce ist ein Klassiker. Wer einer Abwechslung nicht abgeneigt ist, dem sei die Variante mit cremiger Sauce mit Eierschwämmen empfohlen. Die milden, edlen Pilze werden zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und wenig Rosmarin geschmort. Ein guter Schuss Noilly Prat, dem ganz trockenen, französischen Wermut, gibt der Sauce einen vollen Geschmack ohne aufdringlich wirken.

Zutaten

1 Schweinsbratwurst
30g Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
60g Eierschwämme
4cl Noilly Prat
4cl Bouillon
4cl Vollrahm
15g Tafelbutter
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und sehr fein hacken.

Eierschwämme mit den Fingern oder einem trockenen Tuch putzen. Dunkel verfärbte oder vertrocknete Stellen (am Stielende) wegscheiden. Pilze je nach Grösse auseinanderzupfen.

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin in Butter ca. 3 Minuten sanft andünsten. Pilze

zugeben und 6-8 Minuten mitdünsten. Noilly Prat und Bouillon zugießen und etwas einkochen lassen (ca. 10 Minuten). Rahm zugießen, mit Pfeffer und ev. Salz würzen. Nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Bratwurst beidseitig mit einer Gabel ein 3-4 Mal einstechen und auf auf jeder Seite 6-7 Minuten braten.

Eierschwämme zu einem Spiegel anrichten und die Bratwurst darauflegen.





