



Lammbratwurst an Grappa-Zwiebelsauce

Ob vom Kalb oder Schwein - die Bratwurst an Zwiebelsauce ist ja so etwas wie ein schweizerisches, kulinarisches Kulturgut. Die Lammbratwurst ist aber eine Rarität, sie ist von kräftigem Geschmack, da passt auch eine deftigere Sauce dazu: Eine mit Grappa und Tomatenmark aufgepeppte Zwiebelsauce, dazu pikant mit Paprika und Pfeffer gewürzt.

Zutaten (1 Portion):

1 Lammbratwurst
1/2 rote Zwiebel
1Tl Tomatenmark
50cl Grappa
1Tl Paprika süß
2dl Hühnerbouillon
Pfeffer aus der Mühle (nicht zu knapp!)
Bratbutter

Zubereitung:

Zwiebel halbieren und quer zu Streifen schneiden. In Bratbutter anrösten bis sie schöne braune Ränder zeigen.

Tomatenmark zugeben und ca. 2 Minuten unter ständigem Bewegen mitrösten. Mit Grappa ablöschen und einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugießen, mit Pfeffer und Paprika würzen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Zwiebelsauce abgießen, die Bratpfanne kurz auswaschen und mit etwas Bratbutter wieder auf den Herd stellen. Bratwurst beidseitig ca. 2 Minuten anbraten. Sie soll auf beiden Seiten schön gebräunt sein. Zwiebelsauce dazugießen und die Wurst 5 Minuten in der Sauce garen.

Lammbratwurst auf einem Teller anrichten und mit der Zwiebelsauce übergiessen.



Geröstete Zwiebeln mit Grappa ablöschen und einkochen lassen, danach mit Bouillon aufgiessen und würzen.

