



Brätchügeli an Tomaten-Zwiebelrahmsauce (Siedwurst)

Grüne Würste, besonders bekannt die Appenzeller Siedwurst, sind mit sehr feinem, rohem Brät gefüllt. Sie lassen sich auch zweckentfremden und zu Brätchügeli verarbeiten. Meist sind die grünen Würste aus einer Mischung aus Kalb- Rind- und Schweinefleisch (Speck) hergestellt und nebst Salz und Pfeffer mit Kümmel und Knoblauch gewürzt. Da braucht man die Brätchügeli nicht mehr nachzuwürzen. Ich habe das Brät einfach aus der Haut gedrückt, mit einem Ei und etwas Paniermehl vermischt, das macht die Chügeli schön weich und zart.

Dazu eine Tomaten-Rahmsauce mit angerösteten Zwiebelschnitzen, einfach und herzhaft!

Zutaten (1-2 Portionen)

1 Paar grüne Würste (Siedwurst)
1 Ei
3E1 Paniermehl
1/2E1 Mehl
1 halbe Zwiebel
150g Passata die pomodoro
1dl Bouillon
1/2dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Brät aus den Wursthüllen drücken, mit dem Ei und Paniermehl vermischen. Die Masse sollte gut weich, aber gut formbar sein. Eventuell noch etwas Paniermehl zumischen. Etwa eine halbe Stunde stehen lassen.

Mit nassen Händen (damit das Brät nicht an den Fingern klebt) aus der Masse ca. 2-3cm, dicke Kugeln formen.

Leicht gesalzenes Wasser aufsetzen. Brätchügeli hineingeben und ca. 10-15 Minuten knapp am Siedepunkt ziehen lassen.

Derweil Zwiebel in längliche Sapften schneiden und in Bratbutter anrösten bis sie leicht Farbe annehmen, mit Mehl bestäuben und ein paar Mal in der Butter wenden. Passata zugeben, kurz mitrösten und mit Bouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugeben und gut verrühren. Sobald die Brätchügeli gar sind, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in die Sauce geben. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.





