Merguez an einer Tomatensauce mit viel Zwiebeln

Merguez ist eine gut gewürzte, grobe und eher dünne Bratwurst aus dem Maghreb. Ursprünglich wurde sie nur aus Lammfleisch hergestellt, heutzutage meist aus Lamm- und Rindfleisch. Sie wird kräftig gewürzt, typischer Weise mit Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer und Harissa (Gewürzpaste u.a. mit Chili). Mit der Besetzung Algeriens durch Frankreich und der damit verbundenen (zwangsweisen) Einwanderung algerischer Landsleute nach Frankreich wurde die Merguez auch in Europa bekannt. Das französische Wort Merguez ist eine Entlehnung des arabischen "mirq?z" (Würstchen).

Merguez werden oft als Grillwurst zubereitet, im Maghreb werden sie auch gerne zusammen mit Zwiebelsaucen gegessen.

Zutaten (pro Portion)

1	Paar Merguez
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2dl	Passata di Pomodoro
2Tl	Zucker
1Tl	Kreuzkümmel (zerstossen)
1El	Essig (Balsamico)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zu den Schalen in Streifen schneiden. In Bratbutter andünsten. Sobald sie glasig werden, Zucker zufügen und weiterdünsten bis sich der Zucker leicht caramelisiert. Dabei ab und zu wenden. Passata di Pomodoro und etwas Wasser zufügen. Knoblauch fein hacken, Kreuzkümmel im Mörser zerstossen. Beides zusammen mit dem Essig in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und

ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ev. noch etwas Wasser zufügen.

Merguez ca. 10 Minuten braten und zusammen mit der Tomaten-Zwiebelsauce anrichten.

Zwiebel mit Zucker rösten