



Whisky-Bratwürste an Zwiebelsauce

Whisky-Bratwurst? Mein erster Gedanke ging an den herrschenden Koch-Hype: möglichst exotisch muss es sein ? das ist nicht so mein Ding. Als ich diese Bratwürste beim Metzger meines Vertrauens in der Auslage entdeckte, musste ich sie trotzdem haben. Ich bereue es nicht. Es ist eine gelungene Wurstkreation: Ein gute Schweinsbratwurst mit dem gewissen Etwas. Der Whisky-Geschmack ist nicht dominant sondern bereichernd.

Dazu die fast obligate Zwiebelsauce und Bratkartoffeln aus jungen Kartoffeln, direkt gebraten ohne vorzukochen.

Zutaten (1 Portion)

2 Whisky-Bratwürste (ca. 100g pro Stück)
2 mittlere Zwiebeln
2 Prisen Zucker
1Tl Mehl
2El Passata die Pomodoro
1dl Rotwein
1,5dl Rindsbouillon
Bratbutter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Würste 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und auseinanderzupfen, mit Mehl bestäuben und vermischen. In Bratbutter langsam dünsten, sobald sie etwas glasig sind, Zucker darüberstreuen und weiterdünsten, insgesamt etwa 20 Minuten. Die Zwiebeln sollten höchstens leicht braun werden. Passata darüber giessen und mischen, unter stetigem

wenden weiterdünsten bis die Passata eingekocht ist. Rotwein dazugießen und vollständig einkochen lassen. Mit der Bouillon aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

Kartoffeln und Würste habe ich in der gleichen Pfanne gebraten. Die Kartoffeln zuerst 15 Minuten alleine zugedeckt braten, salzen und ab und zu wenden. Bratwürste mit einer Gabel 2-3 mal einstechen und mitbraten.



Whisky-Bratwürste vom Metzger Weber, Wetzikon



