



## Adrio an Zwiebel-Rotweinsauce

Der Name geht auf das französische "Attriaux" zurück. Ursprünglich wurden damit Ballen aus Brät oder Hackfleisch mit Zugabe von Leber verstanden. Das Brät wurde nicht wie bei einer Wurst in Därme gepresst, sondern ins Schweinsnetz eingepackt. Heutzutage wird das Brät aus Kalb- und Scheinefleisch, Speck, Kalbskopf und ohne Leber hergestellt, aber es wird noch immer mit einem Schweinsnetz umhüllt.

Noch in den 60-70iger Jahren des letzten Jahrhunderts gehörten Adrios fast selbstverständlich in die Auslage fast jeder Metzgerei. Heute findet man sie nur noch hie und da. Ihr Geschmack liegt sehr nahe bei der Kalbsbratwurst, wobei das Brät deutlich weicher ist.

Angerichtet habe ich die Adrios mit Pappardelle und einem einfachen Rüeбли-Lauch-Gemüse.

### Zutaten

2 Adrio à 150g  
1 grosse Zwiebel  
1El Mehl  
1dl Rotwein  
2 Lorbeerblätter  
3dl Rindsbouillon  
Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in grobe Spalten schneiden.

Adrios in Bratbutter beidseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und der gleichen

Pfanne die Zwiebspalten andünsten, sobald sie leicht glasig sind, mit Mehl bestäuben und noch etwas Bratbutter zugeben. Rösten bis Mehl und Zwiebeln hellbraun sind. Rotwein dazugießen und gut mit den Zwiebeln vermischen. Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter in die Sauce legen, unter ständigem Rühren (damit das Mehl keine Klumpen bildet) aufkochen und die Adrios in die Sauce legen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebel weich ist. Dabei 2 oder 3 mal aufrühren.



