

Bratwurst mit 5 Kräutern



Zutaten

Für 2 Personen

400 g Schweinsbratwürste siehe Rezept-Tipp
2 Esslöffel Olivenöl
1 Schalotte
2 Zweige Stangensellerie ca. 150 g
1 kleiner Zweig Rosmarin
4 Zweige Oregano
4 Zweige Thymian
0.5 Bund Petersilie glattblättrig
3 Blätter Salbei
1 Peperoncino
1 dl Weisswein

Zubereitung

Die Würste rundum mit einer Gabel einstechen. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Wurst darin zuerst ½ Minute kräftig, dann bei Mittelhitze 10 Minuten goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden.

Inzwischen die Schalotte schälen und fein hacken. Den Stangensellerie rüsten, in feine Scheiben schneiden und diese fein hacken. Alle Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken. Den Peperoncino halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Man kann alle diese Zutaten auch in den Cutter geben und dort hacken – dies geht wesentlich schneller.

Schalotte, Stangensellerie, Kräuter und Peperoncino über die Bratwürste streuen und 2–3 Minuten mitbraten. Dann den Weisswein dazugiessen und so lange lebhaft kochen lassen, bis er verdunstet ist. Die Bratwürste sehr heiss servieren.