

Rezept

Bratwurst auf Languedoc-Art

Ein Rezept von Bratwurst auf Languedoc-Art, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bund Suppengrün	4 Knoblauchzehen
1 - 2 Stängel Petersilie	2 EL Butterschmalz
3 EL milder Weißweinessig	300 ml Gemüsebrühe
100 ml Tomatenpüree	3 EL Kapern
Salz	Pfeffer
4 kleine Bratwurstschnecken (je ca. 150 g)	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen und waschen oder schälen und sehr klein würfeln. Den Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.
2. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und darin das Suppengrün goldgelb anbraten. Mit Essig ablöschen und diesen fast einkochen lassen. Dann die Brühe und das Tomatenpüree dazugießen und aufkochen lassen. Knoblauch, Petersilie und Kapern einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Mini-Töpfe verteilen.
3. Den Grill anheizen. Die Bratwurstschnecken mit einer Nadel mehrmals rundherum einstechen. Grillrost heiß werden lassen, leicht einölen. Die Wurstschnecken mit Öl bestreichen, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillen, dabei ab und zu wenden. Gleichzeitig die Sauce in den Mini-Töpfen am Rand des Grillrosts erhitzen.
4. Die Wurstschnecken auf große Teller oder Holzbrettchen verteilen und die Saucentöpfchen mit dazustellen.