Rezept

Salsicce in Rotwein

Ein Rezept von Salsicce in Rotwein, am 27.04.2024

Zutaten

2-3 frische Salsicce (italienische Schweinswürstchen, ca. 250 g, ersatzweise rohe Bratwürste)	
Pfeffer	
2	Knoblauchzehen
100 g	kleine weiße oder rote Trauben
80 ml	trockener Rotwein (z. B. Rosso di Montefalco)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Salsicce in 1-2 cm großen Stücken aus der Haut drücken. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Trauben waschen und halbieren. Wenn nötig, Kerne entfernen.

2. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Wurststücke darin unter Rühren braten, bis sie leicht braun sind und Fett ausgetreten ist. Knoblauch und Trauben 2-3 Min. mitbraten.

3. Wein angießen und verdampfen lassen. Alles mit Pfeffer würzen und warm servieren.