

## Rezept

# Betrunkene Lammwurst

Ein Rezept von Betrunkene Lammwurst, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> rote Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> kleine Fenchelknolle (möglichst mit Grün)	<b>2</b> gelbe Paprikaschoten
<b>400 g</b> Lammsbratwurst	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Fenchelsamen	<b>2</b> Lorbeerblätter
Salz	gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>1 EL</b> Zucker	<b>150 ml</b> trockener Rotwein
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> entsteinte schwarze Oliven
<b>½ Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel und Paprika waschen und putzen, dabei das Fenchelgrün aufheben. Fenchel und Paprika in Stücke schneiden. Wer will, kann die Lammwürste mit einem Messer anpiksen, dann verlieren sie etwas Fett beim Braten.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse, Würste, Fenchelsamen und Lorbeerblätter darin ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein fast völlig einkochen lassen. Alles mit der Brühe aufgießen.
3. Die Oliven halbieren und in den Eintopf geben. Alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 10 Min. schmoren lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen zusammen mit dem Fenchelgrün hacken. Den Eintopf vor dem Servieren damit bestreuen. Dazu schmecken mir Kartoffelbrei oder frisches Baguette.