

Rezept

Bratwurst in Biersauce

Ein Rezept von Bratwurst in Biersauce, am 04.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 4 frische Bratwürste (je 125 g) | 4 EL Milch |
| 1 EL Öl | 3 Zwiebeln |
| 2 EL Butter | ¼ l dunkles Bier (Köstritzer Schwarzbier oder Malzbier) |
| 30 g Pfefferkuchen (Saucenlebkuchen) | Salz |
| Pfeffer, frisch gemahlen | 1 TL gerebelter Majoran |
| Nelkenpulver | Paprikapulver, rosenscharf |
| 1 TL brauner Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Bratwürste in kochendem Wasser kurz überbrühen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit einer Nadel mehrmals anstechen, in der Milch wenden, kurz abtropfen lassen.

2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Bratwürste in etwa 10 Min. rundum braun und knusprig braten. In dieser Zeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Würste aus der Pfanne heben, das Öl abgießen und die Butter in der Pfanne zerlassen. Die Zwiebeln in der Butter mittelbraun braten. Mit dem Bier und etwa 150 ml Wasser ablöschen und den Pfefferkuchen dazubröseln, aufkochen lassen, bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, 1 Prise Nelkenpulver, Paprika und Zucker würzen.

3. Die Würste in die Pfanne geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren. Mit grob gestampftem Kartoffelpüree servieren.