

Rezept

## Grillwürste mit kreolischer Sauce

Ein Rezept von Grillwürste mit kreolischer Sauce, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>2</b> frische rote Chilischoten	<b>2 EL</b> Öl (+ Öl zum Bestreichen)
<b>3 EL</b> brauner Rum (ersatzweise Apfelsaft)	<b>600 g</b> passierte Tomaten (Fertigprodukt)
<b>1 EL</b> Worcestersauce	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>8</b> sehr scharf gewürzte Paprika-Bratwürste (ersatzweise 500 g spanische Chorizo; luftgetrocknete Paprikawurst)
<b>1 EL</b> gehackte Petersilie nach Belieben	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

### Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln und Staudensellerie waschen und putzen. Sellerie und den hellen Zwiebelteil ganz klein würfeln. Chilis waschen, putzen und aufschlitzen, entkernen und fein hacken. 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. hellbraun anbraten. Den Rum angießen und fast einkochen lassen. Das Tomatenpüree einrühren, mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen. Die Würste auf jeder Seite mehrmals mit einem scharfen Messer quer einritzen (Chorizo in ca. 10 cm lange Stücke schneiden). Würste mit Öl bestreichen und rundum bei mittlerer Hitze in 10-12 Min. knusprig grillen. Mit der lauwarmen Sauce übergießen, mit Petersilie bestreuen und mit knusprigem Weißbrot servieren.