Rezept

Grillwürste mit kreolischer Sauce

Ein Rezept von Grillwürste mit kreolischer Sauce, am 30.05.2025

Zutaten

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

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 Holzkohlengrill 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.