

Rezept

## Mortadella mit Lambrusco

Ein Rezept von Mortadella mit Lambrusco, am 26.04.2024

### Zutaten

1/4 l	Lambrusco	2 TL	Honig
	Salz		Pfeffer
200 g	Mortadella am Stück	1 EL	Butter

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

### Zubereitung

1. Den Lambrusco mit dem Honig in einem Topf zum Kochen bringen und bei starker Hitze offen in 12-15 Min. dickflüssig einkochen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.

---

2. Die Mortadella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in mundgerechte Stücke teilen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Mortadellastücke darin bei mittlerer Hitze rundherum leicht braun braten. Die Mortadella mit einem Schaumlöffel aus dem Bratfett heben, auf vorgewärmte Teller geben und den Lambrusco-Sirup darüberlöffeln. Gleich servieren.