

Rezept

Rotwein-Salsicce

Ein Rezept von Rotwein-Salsicce, am 23.04.2024

Zutaten

400 g rohe Salsicce (italienische, frische Schweinsbratwürste; ersatzweise andere rohe Bratwürste)	2 Zweige Thymian
	2 Knoblauchzehen
	1-2 getrocknete Chilischoten
100 ml trockener Rotwein	2 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Wurstmasse in 1-2 cm großen Stücken aus den Wursthäuten drücken. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen abstreifen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten mit den Fingern zerkrümeln.
2. Eine schwere Pfanne auf den Herd stellen und bei starker Hitze heiß werden lassen, dann auf mittlere Hitze zurückschalten.
3. Die Wurststücke mit Thymian, Chili und Knoblauch einrühren und 3-4 Minuten braten, bis sie leicht braun werden. Dabei immer wieder durchrühren.
4. Dann den Wein und den Honig unterrühren und alles weitergaren, bis die Wurststücke den Rotwein aufgesogen haben. Rotwein-Salsicce auf Tellerchen geben und mit Zahnstochern zum Aufpiksen und Weißbrot servieren.