

Rezept

Salsicce in Rotwein-Marinade

Ein Rezept von Salsicce in Rotwein-Marinade, am 22.09.2023

Zutaten

¼ l trockener Rotwein	1 getrocknete Chilischote
1 EL Honig	2 EL Rotweinessig
2 Lorbeerblätter	600 g frische Salsicce (Schweinefleischwürste, ersatzweise andere rohe Würste)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen. Die Chilischote andrücken und mit dem Honig, dem Essig und den Lorbeerblättern untermischen. Den Wein offen 5 Min. etwas einkochen lassen. In eine Schale füllen und abkühlen lassen.
2. Die Würste mit einem Zahnstocher rundherum mehrmals gut einstechen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit der Marinade mischen. Mindestens 2 Std. darin ziehen lassen, dabei ab und zu durchmischen.
3. Den heißen Stein anheizen, einölen ist nicht nötig. Die Wurststücke abtropfen lassen und auf dem heißen Stein je nach Dicke 12-15 Min. braten, dabei immer wieder umdrehen. Heiß genießen.