Rezept

Salsiccia mit Honig

Ein Rezept von Salsiccia mit Honig, am 31.05.2025

Zutaten

300 g	Salsiccia
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
1 EL	Honig
1	große Zwiebel
4 Zweige	Thymian
125 ml	Rotwein
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 26 g F, 11 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Salsiccia-Würste in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen oder streifen.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin bei großer Hitze ca. 2 Min. scharf anbraten, zwischendurch wenden. Die Zwiebelspalten, den gehackten Knoblauch und den Thymian dazugeben und ca. 1 Min. mit anbraten.

3. Alles mit dem Rotwein ablöschen, mit Paprikapulver, Pfeffer und dem Honig würzen und offen bei großer Hitze noch 3-4 Min. einkochen lassen. Die Salsiccia auf Schälchen verteilen und servieren.