

Rezept

Schmortopf mit Dolcetto, Bratwurst und Fenchel

Ein Rezept von Schmortopf mit Dolcetto, Bratwurst und Fenchel, am 17.04.2024

Zutaten

500 g Salsicce oder andere würzige rohe Bratwürste	5 Knoblauchzehen
2 Knollen Fenchel	2 Stängel Majoran
1 kleine rote Peperoni	2 EL Olivenöl
2 EL Sambuca (ersatzweise ein anderer Anislikör)	2 Dosen stückige Tomaten oder Kirschtomaten (je 400 g Inhalt)
1/2 l Dolcetto (ersatzweise ein anderer trockener Rotwein)	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Die Bratwürste in 2 cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Fenchel waschen und putzen, die Knollen längs halbieren und die Strünke ausschneiden. Fenchel in kleine Stücke schneiden. Majoran abbrausen und trocken schütteln, Peperoni waschen.
2. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Darin die Bratwürste anbraten und den Knoblauch dazugeben. Mit Sambuca ablöschen und die Tomaten, die Majoranstängel, die Peperoni und den Fenchel dazugeben. Mit Dolcetto übergießen und alles ca. 50 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen, bis die Sauce dicklich ist.
3. Dann die Majoranstängel und die Peperoni entfernen. Den Schmortopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren. Dazu schmeckt eine Polenta einfach himmlisch.