



Chipolata-Pfännchen mit Kartoffeln, Rüebli und Zwiebeln

Zuerst werden die Kalbs-Chipolata angebraten, dann wird mit Mehl, Weisswein und Bouillon ein braunes Sösschen zubereitet und beiseite gestellt.

In der gleichen Pfanne werden Rüebli, Zwiebeln und Kartoffeln angeröstet und anschliessend zusammen mit den Chipolata und der Sauce fertiggeschmort. Etwas Gewürz (Salz, Pfeffer, Rosmarin) und eine frische Tomate sorgen für den "Pepp". Ein Hoch auf die einfache Küche!

Zutaten (2 Portionen)

8 Kalbs-Chipolata
4 Kartoffeln
2 grosse Rüebli
1/2 Gemüsezwiebel (Tropea)
1 Knoblauchezehe
Rosmarin, Salz und Pfeffer, Puderzucker
Bratbutter

Sauce:

1Tl Mehl
1dl Weisswein
1dl Bouillon
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Chipolata mit der Messerspitze ein paar Mal einstechen und in Bratbutter braten bis sie beidseitig schön braun sind. Chipolata aus der Pfanne nehmen.

Ev. noch etwas Bratbutter in die Pfanne geben und darin das Mehl unter Rühren hellbraun anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon

zugeben und gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 5 Minuten simmern lassen. Die Sauce absieben und über die Chipolata geben.

Kartoffeln, Rüebli und Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in der grob gereinigten Bratpfanne mit Butter ca. 10 Minuten rösten. Ab und zu mit der Bratschaufel wenden. Derzeit Knoblauch dazupressen und das Rosmarin darüberstreuen.

Tomate in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.

Zum Schluss Chipolata mit der Sauce zugeben und nochmals aufwärmen und ca. 10 Minuten simmern lassen.



