



Chipolata mit Speck auf Tomatensauce

Die kleinen Chipolata braucht's einfach ab und zu. Aber anstatt sie einfach zu braten, werden sie mit Speck umwickelt und erst mit diesem Mäntelchen schön knusprig ausgebraten. Angerichtet auf einer einfachen, aber würzigen Tomatensauce sind sie schon eine kleine Leckerei. Mit Passata die Pomodoro ist die Tomatensauce schnell zubereitet und schmeckt gut. Dazu gebratener Reis. Das ist gute und bestimmt nicht langweilige Alltagskost.

Zutaten (1 Portion)

4-6 Kalbs-Chipolata à ca. 25g
4-6 Tranchen Bratspeck
2Tl Dijon-Senf
1dl Passata di Pomodoro
1dl Hühnerbouillon
2-3 Zweige frischer Thymian
1-2Tl Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. In wenig Bratbutter leicht anrösten bis ein schöner Kräuterduft aus der Pfanne steigt (ca.1 Minute). Passata, Bouillon und Zitronensaft zugeben, aufkochen und mit etwas Pfeffer würzen. Ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Zucker und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chipolata im Bratbutter beidseitig in Bratbutter kurz anbraten. Sie sollten nur so leicht braun werden. Aus der Pfanne nehmen und mit Senf einpinseln. Mit den Specktranchen

umwickeln und wieder in die Bratpfanne geben. Bei nicht zu hoher Temperatur auf zwei Seiten braten bis der Speck schön knusprig ist (je ca. 5-6 Minuten).

Auf einem Teller einen Spiegel mit der Tomatensauce anrichten und die Chipolata darauf legen.





