



Chipolata mit Zwiebelsauce

Bratwurst mit Zwiebelsauce ist ein Schweizer Klassiker. Vielmehr muss man dazu nicht sagen, das Gericht kennt man. Man kann es auch mit kleinen Chipolatas zubereiten, ihr Brät ist (meistens) noch etwas feiner als das der grossen Kalbsbratwurst. Damit dieser Klassiker auch gut wird, bereitet man zuerst die Zwiebelsauce zu: Zwiebelstreifen werden gut an geröstet, bis sie leicht braun werden, das gibt Geschmack. Danach werden die Zwiebelstreifen bemehlt, damit die Sauce letztlich auch bindet. Bouillon und etwas Passata di Pomodoro vervollständigen die Sauce. Die Chipolata werden kurz und kräftig angebraten und ein paar Minuten in der Sauce geschmort.

Dazu passt Rösti sehr gut, aber auch Nudeln oder Reis sind gute Beilagen.

Dieses Rezept wurde vom Verlagshaus Twinkl für ihren Beitrag zum Thema Schweizer Kulinarik ausgewählt

Zutaten (1 Portion)

6	Kalbs-Chipolata
1/2Tl	Dijon-Senf
1	Zwiebel ca. 60g
1/2Tl	Mehl
1El	Passata di Pomodoro
1dl	Rindsbouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und quer zur Schale zu dünnen Scheiben schneiden.

Zwiebelscheiben in Bratbutter anrösten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Mit Mehl

bestäuben, gut vermischen und ca. 2-3 Minuten weiterrrösten. Passata zugeben, kurz mitschmoren, Bouillon zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Chipolata auf jeder Seite 3 mal leicht einschneiden und dünn mit Senf bestreichen.

Sauce aus der Pfanne giessen, Pfanne kurz auswaschen. Bratbutter gut erhitzen. Chipolata braten, Sauce zugeben, Temperatur reduzieren und die Chipolatas 7-8 Minuten mitschmoren. Eventuell mit Pfeffer abschmecken.





