



Bräthügeli mit Peperoni und Zucchini

Die Bräthügeli vom Metzger sind bereits vorgekocht, man muss sie nur noch anbraten oder in einer Sauce erhitzen. Mit ihnen lassen sich keine gehobenen Gerichte zubereiten, aber sie eignen sich für einfache Alltagsgerichte in allerlei Varianten. Zum Beispiel, wie in diesem Rezept, ergänzt mit Peperoni und Zucchini oder, etwas aufwändiger, in der Art eines Ratatouille.

Zutaten (2 Portionen)

250g Bräthügeli
80g rote Peperoni
60g Zucchini (gelb oder grün)
20g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5cl Weisswein
1Tl Pul biber (türkisches Paprika)
1El Sauerrahm
Olivenöl

Zubereitung

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in Olivenöl ca. 2-3 Minuten andünsten.

Zucchini längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Zu den Peperoni geben kurz mitdünsten, mit Pul biber würzen, Weisswein zugeben und ca. 5-8 Minuten köcheln lassen bis die Gemüse gar sind.

Bräthügeli separat in Olivenöl leicht anbraten und zum Gemüse geben. Sauerrahm zugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



