Bratwurst-Spiesse

Bratwurst ist Bratwurst, da kann man nicht viel hinzufügen - oder doch? Zum Beispiel so: Statt Kalbs- oder Schweinsbratwurst, nimmt man beide, schneidet sie in Stücke und steckt sie auf einen Spiess. Dazwischen steckt man Peperoni- und Zwiebelscheiben. Die Spiesse eignen sich perfekt zum Grillieren, können aber auch in der Pfanne gebraten und mit einer Sauce mit Senf angerichtet werden, auch das ist perfekt.

Zutaten (2 Portionen)

1	Kalbsbratwurst
1	Schweinsbratwurst
1Stk	rote Peperoni
1-2	Zwiebeln
	Bratbutter
2	Holzspiesse

Sauce:

10g	Tafelbutter
1Tl	Mehl
2dl	Hühnerbouillon
2Tl	Dijon-Senf
	Pfeffer

Zubereitung

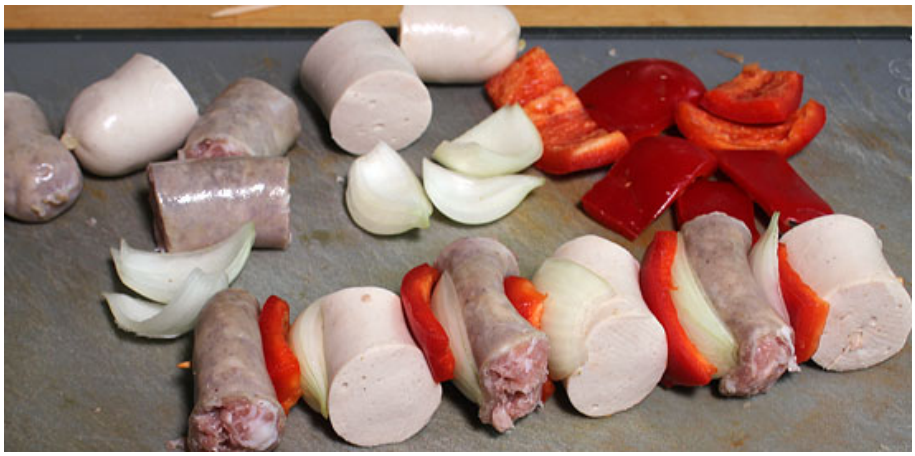
Bratwürste zu je 6 Stücken schneiden. Peperoni und Zwiebel zu ähnlich grossen Stücken schneiden. Dazu die Zwiebel längs halbieren, die grossen Schalen ablösen und ev. nochmals halbieren. Die inneren, kleinen Schalen für die Sauce beiseite legen.

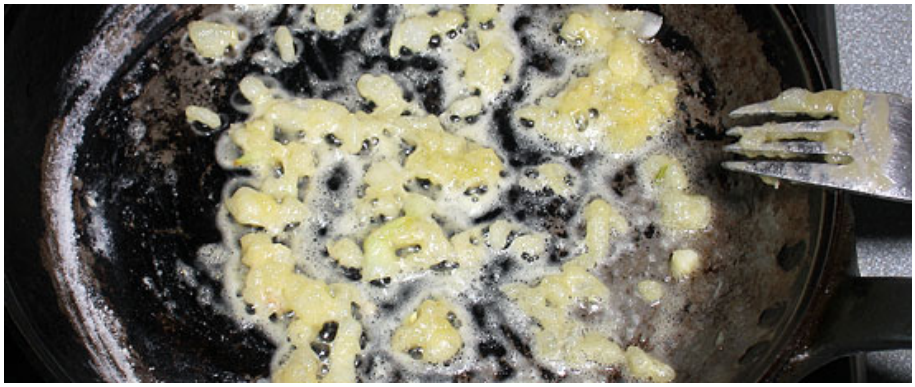
Abwechlungsweise Wurststücke, Peperoni und Zwiebel auf die Holzspiesse stecken.

Spiesse in Bratbutter ca. 10 - 12 Minuten braten.

Sauce:
Zwiebelresten fein hacken. Tafelbutter schmelzen. Sobald die Butter flüssig ist, Zwiebel und Mehl zugeben und leicht anrösten. Bouillon zugiessen und den Senf mit einem Schaumbesen einrühren. Sauce köcheln lassen bis sie eindickt. Mit wenig Pfeffer würzen.

Sauce auf Tellern zu Spiegeln anrichten und die Spiesse darauflegen.





Senf mit der Bouillon vermischen und die Sauce einkochen lassen