



Kalbsbratwurst mit Peperoni

Die Bratwurst an Zwiebelsauce ist das gängige Rezept. Es lässt sich auf vielerlei Arten erweitern und abwandeln. Das Rezept kommt nicht ganz ohne Zwiebel aus, aber verschiedenfarbige Peperonis sind die Hauptakteure in dieser Sauce, die schon eher eine Gemüsebeilage ist.

Zutaten

1 Kalbsbratwurst
200g Peperoni, gelb und rot
60g Zwiebel
2-5cm Peperoncino (je nach Schärfe)
1Tl Mehl
1dl Hühnerbouillon
1Tl Dijon-Senf
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Die Haut der Peperoni ist sehr schwer verdaulich, manche Menschen können gut damit umgehen, anderen verursacht sie unangenehme Blähungen. Nach manchen Rezepten werden die Peperoni deshalb im Ofen angeröstet, damit sich die Haut gut abziehen lässt. Bei grossen, fleischigen Peperonis ist das nicht unbedingt nötig, sie lassen sich auch mit dem Sparschäler gut enthäuten, diese Methode ist einfacher und hat den Vorteil, dass das Fruchtfleisch knackig bleibt.

Enthätete Peperoni zu Streifen schneiden. Zwiebel längs halbieren und ebenfalls längs zu Scheiben schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu schmalen Streifen schneiden.

Bratwurst beidseitig leicht einschneiden, auch kreuzweise, wenn man will. Bratwurst in reichlich Bratbutter beidseitig kurz und heiss anbraten. Wurst aus der Pfanne nehmen, die Herdtemperatur reduzieren.

Zwiebel in der gleichen Pfanne ca. 2 Minuten andünsten, Peperoni und Peperoncino zugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und vermischen. Bouillon dazugießen und den Senf zugeben, nochmals vermischen. Mit Pfeffer würzen. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Bratwurst in die Sauce legen und mitschmoren bis die Peperoni weich sind (ca. 10-15 Minuten).





