



Pikante Käse-Bratwurst

Während der Grillsaison ist das Angebot an Bratwürsten gross und variantenreich. Die pikante Käse-Bratwurst der Metzgerei Minnig in Bubikon sticht dabei heraus: Aus feinem Brät mit Schweine- Kalb- und Rindfleisch, würzigem Cheddar und Chili hergestellt, schmeckt sie ungewöhnlich und ausgezeichnet. Sie ist pikant, aber ohne übertriebene Schärfe. Dazu passt eine milde Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und Passata di Pomodoro ideal.

Zutaten (pro Portion)

1 pikante Käse-Bratwurst, ca. 180g
40g Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
2El Passata di Pomodoro
5cl Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel zu Ringen, Knoblauch zu Scheiben schneiden. Bratwurst auf beiden Seiten ein paar mal leicht einschneiden.

Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Minuten andünsten, Passata und Bouillon zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratwurst in Bratbutter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Bratwurst darauflegen.



