



## Chipolata an Zwiebel-Senfsauce mit Safran

Zwiebel, Senf und Safran sind eine gelungene Mischung, die in der asiatischen Küche gerne verwendet wird. Eine Sauce mit diesen Zutaten passt ebenso zu Chipolatas, die in der Schweiz meist so etwas wie eine Kalbsbratwurst im Kleinformat sind. Das einfache Gericht kann man als gute Alternative zur Currywurst sehen. Dazu schmeckt Reis mit kurz gedünsteten Tomatenwürfelchen sehr gut.

### Zutaten

6 Kalbs-Chipolata  
(pro Portion)

### Sauce (2 Portionen):

100g Zwiebel  
10g Tafelbutter  
1dl Weisswein  
3Tl Dijon-Senf  
1 Briefchen Safran  
5cl Bouillon  
20g Sauerrahm  
1Tl Estragon getrocknet  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und quer zu dünnen Scheiben schneiden.

Butter aufschäumen lassen, Zwiebeln zugeben und 7-8 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Dabei ab und zu wenden.

Senf und Safran zugeben und gut verrühren. Weisswein zugießen, Estragon zugeben und auf einen kleinen Rest einkochen lassen (ca. 15 Minuten). Bouillon und Sauerrahm zugeben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce schön sämig ist. Mit Zucker, Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Chipolatas beiseitig 3 bis 4 mal einschneiden und in Bratbutter braten.

Tomatenreis:

Langkornreis in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen, 10g Butter aufschäumen lassen. 1 Tomate vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. In der Butter knapp 5 Minuten dünsten und dabei mit 1Tl Zitronensaft würzen. Reis zugeben und mit den Tomatenwürfeln vermischen.







