



Kalbsbratwurst an roter Knoblauchsauce, Erbsenreis

Knoblauchsaucen mit Tomaten oder Peperoni sind in den Mittelmeerländern beliebte Beilagen zu Meeresfrüchten. Sie macht sich aber auch zu einer gutschweizerischen Kalbsbratwurst sehr gut. Die Menge des Knoblauchs ist natürlich Geschmackssache. Die im Rezept angegebenen 25g sind nicht übertrieben, ich habe zum Schluss zusätzlich 2 frische Zehen zur Sauce gepresst.

Reis und Erbsen, das macht noch kein "Risi e Bisi", aber sie geben zusammen eine gute Beilage zur der Bratwurst mit der kräftigen Knoblauchsauce.

Zutaten (pro Portion)

1	Kalbsbratwurst
1/2Tl	Senf
	Bratbutter
10g	Tafelbutter
1/2	kleinerer Knoblauch, ca. 25g
2Tl	Tomatenpüree
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1,5dl	Hühnerbouillon
30g	Sauerrahm

Erbsenreis:

80g	Langkornreis
20g	Tafelbutter
20g	Zwiebel
50g	Erbsen, aufgetaut
	Salz

Zubereitung

Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Butter aufschäumen lassen, Knoblauchzehen zugeben und 1 Minute dünsten. Tomatenpüree und Pul biber zugegeben und mitdünsten, bis ein kräftiger Duft aus der Pfanne steigt. Hühnerbouillon zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce in ein hohes Gefäss geben und fein pürieren. Zurück in die Pfanne giessen und den Sauerrahm unterrühren. Mit Pfeffer würzen und nach Belieben 1 bis 2 frische Knoblauchzehen dazupressen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Kalbsbratwurst ein paar mal leicht einschneiden und mit wenig Senf einreiben. Auf jeder Seite ca. 8 Minuten in mässig heisser Bratbutter braten.

Nebenher den Reis in Salzwasser gar kochen, in ein Sieb abgiessen, aufrühren und abtropfen lassen. Zwiebel hacken.

Pfanne kurz auswaschen, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Erbsen und Zwiebel zugeben und 5 Minuten dünsten. Reis zugeben und vermischen.







