



Schweinsbratwurst

Klassisch mit Rösti und Zwiebelsauce



3 Personen

ZUTATEN

3 Stk. Rohe Schweinsbratwürste

Zwiebelsauce

200 g Schalottenwürfel

20 g Knoblauch

30 g Mehl

30 g Butter

2 dl Bratenjus

1 dl Portwein

Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer, Maizena

Rösti

600 g Kartoffeln festkochend
(Charlotte, Annabelle, Christl)

30 g Speisestärke

20 g flüssige Butter

Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Drei rohe Schweinsbratwürste aus unserem Sortiment, frisch und hellrot in der Farbe, sind sie die Klassiker am Fleischbuffet. Wichtig ist der Fettanteil, der den Geschmack in die Wurst bringt und dafür sorgt, dass diese nicht "lederig" werden und die Wurst ihre Geschmeidigkeit verliert. Rohwürste sollten innerhalb von 3 Tagen verzehrt werden, da es sich um frisches, rohes Brät handelt. Auch wenn geschwellte Schweinsbratwürste länger haltbar sind, rate ich zur Rohwurst. Die zwar öfters ein wenig aufplatzt als die Gegarten, trotzdem aber im Geschmack, frisch und roh in Pfanne und Grill, einen Tick mehr Eindruck hinterlässt.

Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Nachdem sich alles gelöst hat, die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin dünsten. Mehl begeben, kurz abbrennen lassen und mit Bratenjus auffüllen und abschmecken

Kartoffeln 15 Minuten "halbgar" kochen und heiss pellen. Lauwarm durch die Röstiraffel reiben und alle Zutaten gut vermengen. Kräftig abschmecken in einer Guss- oder Teflonpfanne auf kleiner Stufe mit etwas Butter goldgelb backen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)