

Rostbratwürste mit Milchbrätlingen

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 332

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Milchbrätlinge	1 kg	
	8 Stück	
Knoblauchzehen	2 Stück	
Petersilie	4 Zweige	glatte
Thymian	3 Zweige	
Salbeiblätter	3 Stück	
Olivenöl	0	
Salz	0	
Pfeffer	0	

Zubereitung

1. Die Enden der Pilzstiele abschneiden, die Pilze mit einem Tuch oder einem Pinsel säubern und in Lamellen schneiden.

2. Bratwürste in einer Pfanne schön braun braten und warmstellen(fränkische grobe, Nürnberger - dann mehr pro Person - oder südfrenz. Saucisettes eignen sich sehr gut, auch italienische Cinghiali).

3. In derselben Pfanne die Pilze ca. 15 Minuten bei guter Hitze braten evtl. wenig Olivenöl zugeben. (Um ihre Höllenqualen zu vergessen, kann man währenddessen ein schönes Glas Wein trinken). Dann den gehackten Knoblauch zugeben und auf kleinerem Feuer weiterbraten. Häufig umrühren bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit gehackter Petersilie vermischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

4. Dann die Würste in die Pfanne auf die Pilze legen, die Kräuter zugeben und mit etwas Olivenöl beträufeln und zugedeckt nochmals heiß werden lassen.

5. Servieren mir franz. Weißbrot, eine Olivenfougasse wäre ideal (z.B. von der japan. Bäckerei Obori in der Lothringer Str. 15 in München-Haidhausen). Dazu einen roten Côtes du Ventoux oder einen Côtes du Rhône.