



Bratwurst mit Zwiebelsauce



Zutaten (2 Personen)

2 EL	Olivenöl
2	Bratwürste
1	Zwiebel
2 EL	Tomatenpüree
1.5 dl	Rotwein
3 dl	Wasser
2 EL	Bratensaucen Pulver
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereiten

Zwiebeln schälen und anschliessend klein schneiden. Bratwürste einschneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Bratwürste beidseitig anbraten und beiseite stellen. Die fein gehackten Zwiebeln in derselben Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Tomatenpüree begeben und kurz mitdünsten, danach mit Rotwein ablöschen und Flüssigkeit vollständig einkochen. Wasser und Bratensauce begeben, nach belieben würzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **PROBIEREN** ev. nachwürzen .