



Rotwein Salsicce

Zutaten für 4 Personen: 400g rohe Salsicce (italienische,frische Schweinsbratwürste), 2 Zweige Thymian, 2 Knoblauchzehen, 1-2 getrocknete Chilischoten, 100ml trockener Rotwein, 2TL Honig

Die Wurstmasse in 1-2cm großen Stücken aus den Wursthäuten drücken. Den Thymian abrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen abstreifen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten mit den Fingern zerkrümeln.

Eine schwere Pfanne auf den Herd stellen und bei starker Hitze heiß werden lassen, dann auf mittlere Hitze zurückschalten.

Die Wurststücke mit Thymian, Chili und Knoblauch einrühren und 3-4 Minuten braten, bis sie leicht braun werden.

Dann den Wein und den Honig unterrühren und alles weitergaren, bis die Wurststücke den Rotwein aufgesogen haben. Rotwein-Salsicce auf Tellerchen geben und mit Zahnstochern zum Aufpicksen und Weißbrot servieren.

Variante: Balsamico-Salsicce

Die Wurststücke wie beschrieben mit Thymian, Knoblauch und Chili braten. Dann statt des Rotweins 80ml Aceto balsamico dazugeben und die Sauce mit einem halben EL Honig abrunden. Wer mag, mischt noch ein paar entsteinte Oliven (grün oder schwarz) mit in die Pfanne.