

Bratwurst „Die 11te Generation“ auf Steinpilz - Kartoffelragout mit Rotweinsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 St.	„Die 11te Generation“ Bratwurst
400 gr	Steinpilze
300 gr	La Ratte Kartoffeln
200 gr	Saubohnen (dicke, grüne Bohnen)
200 gr	Kirschtomaten
1 Zweig	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
8 ml	Olivenöl
50 ml	Rinderbrühe
50 gr	Butter
100 ml	Rotweinsauce
	Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die La Ratte Kartoffeln waschen und abtrocknen. Dann in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend 1 Zweig Rosmarin hacken und dazugeben, sowie 1 kleingehackte Knoblauchzehe. Salzen und Pfeffern und etwas Olivenöl dazu geben.

Nun werden die Kirschtomaten gewaschen, getrocknet und halbiert. Sie werden gewürzt mit gehacktem Rosmarin, Thymian und Knoblauch, salzen, Pfeffern, zuckern und etwas Olivenöl darunter mischen.

Nun die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in den Ofen schieben und ca. 15 Min. bei 200 Grad goldbraun garen lassen. Die Kirschtomaten kommen für ca. 8-10 Min. mit in den Ofen.

In der Zwischenzeit die Saubohnen kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann die weiße Haut der Saubohnen entfernen.

ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze putzen, waschen und auf einem Tuch trocken legen. Anschließend je nach Größe, in Spalten vierteln oder sechsteln.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Steinpilze darin anbraten, salzen und Pfeffern, wenn die Steinpilze Farbe angenommen haben kommen die gegarten Kartoffelscheiben und die Saubohnen dazu. Das Ganze weiter in der Pfanne erhitzen und schwenken.

Die Brühe und die Butter dazu geben, weiter schwenken bis die Flüssigkeit gebunden ist. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen sollte man auch „Die 11te Generation“ Bratwurst auf den Grillrost legen. Rotweinsauce erhitzen.

Nun das Ragout auf dem Teller anrichten, die Kirschtomaten anlegen und die 11te Generation darauf legen. Dies nun mit warmer Rotweinsauce beträufeln.