

Himmel und Erde à la Olaf



Zutaten (6 Personen):

Für die Soße:

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 6 EL Ahornsirup
- 9 EL Pflaumenmus
- 6 EL Tomatenketchup
- 3 TL Senf
- 1 TL rote Currypaste

Für den Rest:

- 3 grobe Bratwürste
- 4-5 Möhren
- 4-5 Pflaumen
- einige Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig andünsten. Die übrigen Zutaten für die Soße hinzufügen und bei höchstens mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Möhren schälen, in etwa 1,5 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser knapp gar kochen. Die Pflaumen waschen und achtern. In einer Pfanne beides anbraten. Die Bratwürste in einer zweiten Pfanne anbraten, halbieren und die Hälften dritteln. Wieder in die Pfanne geben und weiterbraten, bis sie rundum gebräunt sind.

Zum Anrichten als erstes einen breiten Streifen der Soße diagonal über den Teller geben. In die Mitte des Streifens 3 Stücke Bratwurst stellen, rechts und links davon die Möhren und Pflaumen geben. Mit einem Zweig Rosmarin garnieren.

Tip: Wenn man die Menge der Bratwürste, Möhren und Pflaumen verdoppelt und ein paar Bandnudeln dazu reicht, wird aus der Vorspeise ein leckeres Hauptgericht.

Quelle:

Selbst ausgedacht