

Geschmorte Bratwurst

Zutaten (4 Personen):

- 4 Bratwürste (à 125 g) oder 500 g Bratwurst am Stück
- 100 g Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 125 ml dunkles Bier
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 3 Pfefferkörner
- 50 g Pfefferkuchen *)
- 1 TL Speisestärke
- Salz, Zucker
- Zitronensaft
- 1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Bratwurst in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Bratwurst aus dem Topf nehmen.

Sellerie, Zwiebel und Möhre schälen und klein schneiden. Das Bier mit 250 ml Wasser, dem Gemüse und den Gewürzen in einem zweiten Topf aufkochen und 10 Minuten köcheln. Dann die Bratwurst hinzufügen und weitere 15 Minuten garen.

Wurst aus der Brühe nehmen, diese durch ein Sieb gießen. Pfefferkuchen kurz einweichen, dann in die Brühe geben und unter Rühren auflösen. Speisestärke in etwas Wasser rühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Bratwurst klein schneiden (kleine Bratwürste ganz lassen) und in die Sauce geben, weitere 5 Minuten erhitzen und mit der Butter verfeinern. Mit Kartoffelbrei servieren.

*) Ich hatte keinen Pfefferkuchen zur Verfügung und habe statt dessen etwas Spekulatius genommen - war auch superlecker.

Quelle:

Peter Ploog (Hrsg.) - Ostpreußische Küche (Komet Verlag, Köln)