



NÜRNBERGER ROSTBRATWURST G.G.A.

Soße von der Nürnberger Rostbratwurst



UNSER TIPP:

Passt sehr gut zu Pasta, Gnocchi und zur Schwäbischen Maultasche g.g.A.

ZUTATEN SOSSE:

2 EL Rapsöl	150 ml Bürgstadter Berg g.U. (oder anderer Rotwein)
2 Zwiebeln, gewürfelt	200 ml Kalbsfond
1 Knoblauchzehe, gehackt	700 ml passierte Tomaten
2 EL Petersilie, gehackt	1 EL Thymian, gehackt
2 EL Tomatenmark	Lebkuchengewürz QS
50 g Sellerie	Salz, Pfeffer
50 g Karotte	
500 g Brät von der Nürnberger Rostbratwurst g.g.A.	

ZUBEREITUNG SOSSE:

Sellerie und Karotte durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer klein mixen. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in Öl leicht anbraten. Sellerie und Karotte kurz mitbraten. Das Brät zugeben und mit dem Kochlöffel immer wieder zerkleinern, dann das Tomatenmark zugeben und rühren. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und reduzieren lassen, diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Mit dem Kalbsfond aufgießen und die passierten Tomaten zugeben. Für etwa eine Stunde langsam köcheln lassen, bis die Soße sämig ist. Würzen und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck