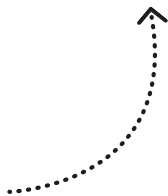


Bratwurst in Zwiebel-Sauce



Zutaten

- 10 grobe Bratwürste
- 8 Zwiebeln
- 0,5 l Dunkelbier (zB Porter oder Malzbier)
- Öl zum Anbraten
- 2 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Make it lecker

1. Mit der Gemüsefix Mandoline auf Stufe 2 die geschälten Zwiebeln in Scheiben schneiden.
2. Öl in der 30 cm Gusseisernen Bratpfanne langsam erhitzen und die Bratwürste darin leicht gebräunt anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Nun die Zwiebeln in der Pfanne glasig andünsten. Das dauert bei der Menge etwas. Mit dem dunklen Bier oder Malzbier ablöschen und die Gewürze zugeben. Kurz bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Bratwürste wieder zurück in die Pfanne geben und im Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca 30-40 Minuten zu Ende schmoren.