



Salsicce mit Kartoffel und Zitronen

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Olivenöl
1 Wurstschncke (Salsiccia) oder
1 Paar Luganighe
½ Kaffeelöffel Fenchelsamen
1.5 Schalotten
1 Knoblauchzehen
200 Gramm Kartoffeln
Schale einer Zitrone
½ Glas Weisswein
1 Zweiglein Rosmarin
½ Bund flache Petersilie
Salz und Pfeffer



Und so wird's gemacht

Die Kartoffeln schälen und in gleichgrosse Stücke schneiden, vierteln oder halbieren.
Würstchen in ca. 5cm Scheiben schneiden

Mit einem Kartoffelschäler die Haut der Zitrone in Streifen abschälen

Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, die Zwiebel in grosse Stücke schneiden, die Knoblauchzehen zerstoßen

Nun das Olivenöl erhitzen, die Fenchelsamen reingeben und die Würstchen dazu.

Die Würstchen gut anbraten und wieder herausnehmen, die Zwiebeln begeben, ein wenig anbraten, die Knoblauchzehen dazugeben und, sobald der Knoblauch duftet, die Kartoffeln begeben

Alles gut vermengen und danach die Würstchen wieder in den Topf geben, die Zitronenschalen hinzufügen und den Wein darüber giessen

Alles würzen, Rosmarin begeben und zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gekocht sind

Tipp: Im Originalrezept wird ohne Wein, dafür mit Wasser und Zitronensaft gekocht. Es hat kein Rosmarin, dafür 4 Lorbeerblätter.



Meine Notizen: