

# Bratwurst-Apfel-Spieße mit Laugen-Crunch, Barbecue-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Laugencrunch:

2 Laugenstangen                      50 g Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Spieße:

600 g Bratwurst                      2 Zwiebeln                      2 Äpfel

2 EL Pflanzenöl                      4 Holzspieße, gewässert

### Für die Barbecue-Sauce:

1 Zwiebel                      60 g Speck                      1 TL Pflanzenöl

40 ml Balsamico                      1 Zitrone                      1 Orange

2 Chilischoten                      1 TL Currypulver                      1 TL Paprikapulver

1 TL grobes Salz                      1 TL schwarzer Pfeffer                      2 EL Akazienhonig

60 ml Ketjap Manis                      150 g Tomatenketchup

### Für das Apfel-Chutney:

1 Zwiebel                      1 EL Olivenöl                      30 ml Balsamico-Essig

2 Zweige Rosmarin                      100 ml Weißwein                      100 g Gelierzucker

3 Äpfel                      Salz                      weißer Pfeffer

3 Stängel Basilikum

Für den Laugencrunch die Laugenstangen im Ofen bei 160 Grad etwas antrocknen lassen. Dann die Laugenstangen grob raspeln.

Für die Spieße die Bratwürste in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und zunächst Zwiebeln und Äpfeln anbraten, dann Bratwurststücke zugeben und kurz mit anbraten.

Auf die gewässerten Holzspieße hintereinander Zwiebel, Bratwurst und Apfel usw. aufspießen.

Für die Barbecue-Sauce die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen, Speckstreifen zugeben und kurz schwenken. Dann mit Balsamico ablöschen und auf die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Von der Zitrone und der Orange den Saft auspressen, und mit in den Topf geben.

Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili grob schneiden.

Chili, Curry, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Honig, Ketjap Manis und Ketchup zugeben, kurz erwärmen, dann alles im Mixer fein pürieren.

Für das Apfelchutney die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben, mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen.

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln waschen und trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und die Hälfte davon in einen Teebeutel geben, restliche Rosmarinnadeln fein schneiden.

Den Weißwein, Gelierzucker und den Teebeutel mit Rosmarin zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Zugedeckt alles etwa 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Teebeutel entfernen und die Äpfel in den Sud geben. Einmal aufkochen, die fein geschnittenen Rosmarinnadeln zugeben und den Topf von der Herdplatte ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

In einer Pfanne Butter leicht bräunen, die Laugenraspel goldbraun darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz angrillen und auf Tellern anrichten.

Das Apfel Chutney zugeben und die Sauce angießen, mit dem Laugenchunch und frischen Basilikumblättern bestreuen.

Jörg Sackmann am 06. Juli 2021