

# Gemischte Bratwurst mit Gemüse

## Für 4 Portionen

600 g gemischte Bratwurst	2 Strauchtomaten	1 rote Paprikaschote (200 g)
1 Fenchelknolle (200 g)	1 große Zucchini (200 g)	200 g braune Champignons
1 große rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	1 Prise gemahl. Kümmel
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
150 g Feta	4 Cornichons	2 EL glatte Petersilie

## Zutaten vorbereiten:

Die Bratwurst in 23 cm breite Stücke schneiden. Tomaten, Paprika, Fenchel und Zucchini waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Paprikaschote dabei entkernen, den Fenchel vom inneren Strunk befreien. Das Fenchelgrün fein schneiden und beiseitestellen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln.

## Anbraten:

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Wurststücke dazugeben und bei starker Hitze rundherum anbraten, bis sie zu bräunen beginnen. Die Stücke auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Zwiebel auf der freien Pfannenseite anschwitzen. Paprika, Fenchel, Zucchini und Champignons mit Thymian und Rosmarin dazugeben und 23 Minuten mitbraten.

## Würzen und Ablöschen:

Wenn das Gemüse weich wird, die Tomaten dazugeben. Den Pfanneninhalt mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. In dieser Zeit den Feta mit Küchenpapier abtupfen und in Würfel schneiden.

Die Cornichons fein würfeln. Fetawürfel und Cornichons mit drei Vierteln von Petersilie und Fenchelgrün unter das Wurstgröstl heben.

Nach Bedarf mit etwas mehr Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Anrichten und Servieren Das Wurstgröstl auf Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Frank Rosin am 14. November 2021