

Bratwurst auf asiatische Art

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Pfefferschote
- 20 g Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 EL neutrales (z.B. Distelöl) Öl
- 2 EL Fischsoße
- 3 EL Ahornsirup
- 400 ml Tomatensaft
- 1-2 TL Limettensaft
- Pfeffer
- 4 Kalbsbratwürste

Knoblauch und Pfefferschote fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin glasig dünsten. Mit Fischsoße und Ahornsirup ablöschen und mit Tomatensaft auffüllen. Die Soße ca. 10 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Limettensaft zugeben, mit Pfeffer würzen. Abschmecken und warm halten.

Bratwürste in einer heißen Pfanne im restlichen Öl goldbraun und knusprig braten und mit der Soße servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 22.02.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen