

Reisplätzchen und Bratwurst in Weinsauce

Die Reisplätzchen und Bratwurst in Weinsauce machen bestimmt satt und das Rezept sollte man sich unbedingt merken.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

Reisplätzchen

2 Packungen	Reis (im Kochbeutel)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
6 EL	Paniermehl
50 g	Parmesan (geriebenen)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Chili
1 Schuss	Öl

Bratwurst in Rotweinsauce

4 Stk.	Bratwürste
1 Stk.	Zwiebel
100 ml	Rotwein (trockenen)
1 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Wacholderbeeren
1 EL	Staubzucker
1 Prise	Pfeffer

1 Prise [Salz](#)

Nach Belieben Kräuter (und Gewürze)

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe kochen und abkühlen lassen (das Wasser darf ruhig kräftig gewürzt sein). Die Frühlingszwiebeln halbieren, in feine Ringe schneiden und mit den Eiern, dem Käse, Paniermehl, den Gewürzen zum Reis geben und gut vermengen. Nun daraus 12 flache Plätzchen formen.
2. In zwei Pfannen das Öl erhitzen, in einer Pfanne die Reisplätzchen braten und in der anderen die Bratwurst braun braten. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Den Bratensatz mit Staubzucker betreuen und leicht karamellisieren lassen. Die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel zugeben und andünsten lassen, Tomatenmark hineinrühren und mit Wasser und Rotwein ablöschen.
4. Zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben. Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Pfeffer, Salz und Gewürzen und Kräutern nach Geschmack und Wahl abschmecken. Reisplätzchen mit Bratwurst und Weinsauce anrichten.

Tipp

Die Reisplätzchen und Bratwurst in Weinsauce noch mit einem gemischten Salat servieren.