



## Salsiccia in Dolcetto Wein (Dolcetto-Würstchen)

Zutaten:     Nürnberger Bratwürstchen (in Italien kleine frische Salami)  
              3 große, weiße Gemüsezwiebeln  
              3 große Knoblauchzehen  
              1/2 Fl Dolcetto d'Alba  
              1 Brühwürfel - Rindfleischbrühe  
              etwas Distelöl  
              3 Lorbeerblätter + 3 Gewürznelken

Die Würstchen werden zuerst in der Mitte zusammengedrückt und dann gedreht, damit 2 kleine Würstchen entstehen. Vorsichtig drehen, damit der Darm nicht reißt.

Somit entstehen 24 kleine Würstchen. Diese in der Pfanne schön braun anbraten und von der Platte nehmen.

In einer 2. Pfanne das Öl erhitzen, die dünn geschnittenen Zwiebelstücke und den fein geschnittenen Knoblauch anbraten. Lorbeerblätter + Nelken auch dazu geben. Nicht braun werden lassen.

Dann den Wein dazugießen den Brühwürfel dazugeben und alles langsam kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist. Es dürfen nur die Zwiebel mit Flüssigkeit bedeckt sein. Probieren, ob die Zwiebel gar sind. Sonst noch etwas Wein dazugießen und weiterkochen.

Dann die gebackenen Würstchen zu der Zwiebel-Dolcetto-Sauce geben und kurz aufkochen. Prüfen, ob genügend Salz daran ist. Falls nicht erst dann salzen. (Zum Schluß noch etwas Olivenöl darüber gießen)

Wird mit Weißbrot als Vorspeise oder mit Polenta als Hauptgericht gegessen.

Guten Appetit!!