

# Bratwurst-Zwiebelsauce mit Kapern

Diese deftige Sauce hat es wirklich in sich: Schnell und preiswert zubereitet, erhält sie dank des Weißweins, der Kapern und Gewürze einen raffinierten Touch mit leicht säuerlicher Note.

Viel hängt hierbei von der Qualität der Bratwürste ab - je nachdem, wie die Würste gewürzt sind, ändert sich natürlich auch der Geschmack. Auf jeden Fall sollte die Wurst roh sein und frisch vom Metzger oder an der Fleischtheke gekauft werden.



## Zutaten für 4 Personen

500 g grobe Bratwurst (roh!)  
2 große Gemüsezwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
350 ml Weißwein  
1/2 Tl getrockneter Majoran  
1/2 Tl getrockneter Oregano  
150 g Crème fraîche  
2-3 El Kapern  
Kräutersalz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
evtl. heller Saucenbinder  
frisch gehackte Petersilie

## Zubereitung

Die Wurstmasse aus der Haut quetschen und mit einer Gabel zerkleinern.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden.

Die Knoblauchzehen dazu pressen.

In einer Pfanne mit hohem Rand etwas Olivenöl heiß werden lassen, die Wurstmasse hineingeben und unter ständigem Rühren ungefähr 3 Minuten lang anbraten.

Dann die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und weitere 3 Minuten lang bei mittlerer Hitze mitbraten lassen.

Den Weißwein dazugießen, mit Majoran und Oregano würzen, alles zusammen ca. 5 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen.

Die Crème fraîche unterrühren, die abgetropften Kapern dazugeben, alles kurz noch mal heiß werden lassen und mit reichlich weißem Pfeffer und ein wenig Kräutersalz (Vorsicht: Je nachdem, wie salzig die Wurstmasse ist, wird nur wenig zusätzliches Salz benötigt) abschmecken.

Die Sauce sollte halbwegs dickflüssig sein - falls sie zu flüssig ist, mit Saucenbinder andicken.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Wir mögen die Bratwurst-Zwiebelsauce sehr gerne zu Nudeln, sicherlich passt sie aber mindestens genau so gut zu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.