

## Bratwürste mit Äpfeln und Schalotten

Für 3-4 Portionen:



450 g Bratwürste (vom Metzger!!)  
3 würzige Äpfel (z.B. Elstar)  
400 g kleine Schalotten  
150 ml milden Weißwein  
150 ml Holzapfel-Balsamico (Samenkönig, [www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
1 TL Wacholderbeeren  
5 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
15 g Butter, leicht erwärmt  
1-2 TL Mehl  
Rote Zwiebel-Marmelade ([www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))

Die Bratwürste in einer großen Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten bräunen. Dann herausnehmen und auf einen Teller legen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Im heißen Bratfett garen, bis sie eine satte goldene Farbe angenommen haben. Herausnehmen und zu den Würsten legen.

Schließlich die Schalotten (ggfs. halbiert) in die Pfanne geben und ebenfalls braten. Bratwürste und Äpfel wieder zugeben. Weißwein und Apfelessig angießen, die Gewürze zugeben und das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Gewürze wieder aus der Sauce herausfischen. Butter und Mehl zu einem Brei verarbeiten. Diesen löffelweise in die Pfanne einrühren, bis die Sauce sämig wird. Nochmals einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit Kartoffelpüree und der Roten Zwiebel-Marmelade servieren.

### **Tipp:**

Dieses wunderbar würzige Herbstgericht lebt von der Qualität der Zutaten!! Beim Abschmecken der Sauce ggfs. noch etwas Zucker zugeben – falls der Wein zu sauer war.