

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 06.08.2024

Salsiccia-Schmortopf mit Tomaten und Feigen

Für 4 Personen

Zutaten**Für den Schmortopf**

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stiele Rosmarin
400 g Kirschtomaten
8 Feigen
4 Salsiccia oder andere grobe Bratwurst
1 EL Olivenöl, zum Braten, ca.
1 EL Zucker, braun
1 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein, ca. alternativ Gemüsebrühe etwas Balsamessig, dunkel

Für die Polenta

1 Knoblauchzehe
1 Liter Milch, ca.
etwas Salz
2 Stiele Thymian
110 g Maisgrieß, Polenta, ca.
50 g Butter
60 g Parmesan, gerieben

Außerdem

4 Stiele Petersilie oder Basilikum

Zubereitung

- Für den Schmortopf** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden. Tomaten und Feigen abbrausen und trockentupfen. Tomaten halbieren, von den Feigen die Stiele abschneiden. Feigen halbieren oder nach Belieben vierteln. Salsiccia in Scheiben schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen. Salsiccia darin von allen Seiten anbraten.
- Salsiccia herausnehmen und auf einen Teller geben.
- Zwiebel und Knoblauch im Bratfett dünsten, mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.
- Tomaten und Feigen ebenfalls zugeben und etwa 1-2 Minuten anbraten.
- Tomatenmark unterrühren und etwas anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten schmoren.
- Salsiccia zugeben und etwa 10 Minuten weiter schmoren.
- Für die Polenta** Knoblauchzehe mit Schale andrücken. Thymianblättchen fein hacken. Milch etwas Salz, Knoblauch und Thymian zum Kochen bringen.
- Milch vom Herd ziehen. Maisgrieß zugeben und unterrühren. Topf zurück auf den Herd stellen und unter Rühren, bei schwacher Hitze, nach Packungsanleitung gar köcheln lassen.
- Butter und Parmesan unterrühren. Falls der Maisgrieß zu fest sein sollte, noch etwas heiße Milch zugeben.
- Rosmarin zum Salsiccia-Schmortopf geben und abschmecken,
- Petersilie oder Basilikum fein schneiden. Schmortopf mit Petersilie und Basilikum bestreuen und mit Polenta anrichten und servieren.