

## Bratwurstkügel mit Erbs und Rüepli

Diesen Eintopf hat meine Mutter jeweils zubereitet, wenn die Zeit zum Kochen knapp war. Bratwurstkügel sind heute noch bei uns allen ein Festessen und auch die nächste Generation liebt sie. Aufgewärmt schmecken sie noch besser!

Zutaten:     4 braune Bratwürste  
              Bratfett  
              1 grosse Zwiebel  
              2 Knoblauchzehen  
              1 Bund Petersilie  
              ½ Glas Rotwein  
              1 Büchse geschälte, gehackte Tomaten (Pelati)  
              Italienische Kräuter, Aromat und Pfeffer  
              1 Büchse Erbs und Rüepli

Aus den gehäuteten Bratwürsten Kügel (Meatballs) formen und im heissen Fett gut anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und mitdünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Gehackte Tomaten dazugeben und mit ital. Kräutern, Aromat und Pfeffer gut würzen.

15 Minuten köcheln lassen.

Zuletzt die Erbs und Rüepli (ohne Saft) begeben und erwärmen.

Mit einem feinen Salat und frischem Weissbrot servieren.

E Guete!

Dieses Rezept ist für 4 Personen berechnet.