

Petit Sapin Mon Sire in Rotwein mariniert, mit Portwein flambiert und dazu geräucherte Würstchen

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 10 min.
Backzeit : 10 min.



Zutaten

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- ½ Liter Rotwein
- 5 cl roter Portwein
- 2 geräucherte Bratwürste

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????





1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
2. Nehmen Sie den Käse aus seiner Verpackung und legen Sie ihn in einen ofenfesten Behälter, mit Rotwein gefüllt.
3. Backen Sie ihn 10 Minuten lang.
4. Schneiden Sie die Würstchen in Scheiben und pochieren Sie sie in einem Topf mit Rotwein (anstatt Wasser).
5. Nehmen Sie den Käse aus dem Ofen und flambieren Sie ihn mit dem zuvor erwärmten roten Portwein.
6. Servieren Sie ihn begleitet von den pochierten Wurstscheiben.

? **Tipps und Tricks:** Und warum nicht eine vegetarische Version anbieten, mit vegetarischen Würstchen!