



# Salsiccia a la Natascha

fuer 4 Personen

## Zutaten

- 1 Ei Zucker
- 1 Stueck/e Essig
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 1 Stueck/e Zwiebeln, weiss
  - 100 g Sahne, suess
  - 100 ml Wein, weiss
  - 2 Ei Oel, Oliven-
- 2 Stange/n Dill
- 2 Zehe/n Knoblauch
  - 200 ml Bruehe, Gemuese
  - 300 g Fenchel
  - 300 g Salsiccia
  - 300 g Zucchini

Gemüse putzen und waschen, Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden, Fenchel würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Würste aus der Haut drücken und kleine Bällchen formen.

Öl in Pfanne erhitzen, Zucchini anbraten, wieder herausnehmen. im restlichen Öl Wurst, Fenchel, Zwiebel kurz anbraten, Knoblauch dazu, kurz mitbraten. Zucker in Pfanne, karamellisieren, mit Wein ablöschen. Kurz einkochen, Brühe dazu und alles ca. 8 Minuten schmoren.

Dill waschen, trocken abschütteln, Spitzen zupfen und fein hacken. (Wenn man denn nichts anderes zu tun hat - nötig ist das nicht). Sahne und Dill unter die Sauce mischen, Zucchini dazu, alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.