

## Rostbratwurstragout vom Grill

*Zutaten für 4 Personen*

4-6 Stück Edwechter Rostbratwurst im Natursaitling  
500 ml Tomatenpüree (Tetrapack)  
1 Paprikaschote  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen (gepresst)  
etwas Chili (fein geschnitten) oder Chilipulver  
etwas Curry  
Salz  
Pfeffer  
1 Schuss süße Sahne  
Öl für die Pfanne

Paprikaschote säubern und in breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, den Strunk entfernen und in Viertel schneiden. Das Gemüse auf dem Rost oder im Gemüsekorb angrillen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden und dabei evtl. die Paprikastücke häuten.

Die Bratwürste auf dem Rost so lange grillen, bis sie fast servierbereit sind. Dann in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden.

In einer Pfanne auf dem Grill etwas Öl erhitzen, das Gemüse und die Bratwurststücke hinzugeben. Mit dem Tomatenpüree vermengen und mit Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer würzen, evtl. mit etwas Zucker, Curry, Paprikapulver o. Ä. abschmecken.

Alles zum Kochen bringen und dann einige Minuten ziehen lassen (Achtung: Umrühren nicht vergessen!). Am Schluss mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Für die „Suppentassen“ 1 kg Brotfertigmischung (z. B. Roggenmischbrot, Krustenbrot o. Ä.) nach Packungsvorschrift zubereiten, gehen lassen und den Teig mit gut bemehlten Händen zu 4 kleinen Broten formen. Diese auf Backpapier legen und nochmals gehen lassen. Die Brote im geschlossenen Grill (oder im Backofen) bei 220 °C etwa 30 Minuten backen. Dann die Kappe abschneiden und das Brot aushöhlen. Dabei am Boden und an den Seiten ca. 1 cm Abstand lassen. Dies kann man auch einen Tag vorher vorbereiten!

Das Wurstragout in die Brottassen füllen und den abgeschnittenen Deckel wieder aufsetzen.