

Glamorgan Sausages mit Zwiebel-Chili-Relish

Gemüse, Brot, Käse, Vegetarisch, England

Zutaten für 2-3 Personen (6 Stück)

Für die Sausages

175 g Cheddar (P: Cheddar); grob geraspelt
100 g Lauch; in feinen Streifen (P: 140 g)
100 g Frische Brotbrösel* (hier von altbackenen Brötchen)
50 g Mehl
25 g Butter
2 EL Milch
1 ½ TL Senf
1 TL getrockneter Thymian
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zum panieren

70 g Frische Brotbrösel*
2 Eiweiß

Für das Zwiebel-Chili-Relish

200 g Rote Zwiebelstreifen
50 g Brauner Zucker (Original 75 g)
3 EL Weißweinessig (Original 5 EL)
2 EL Öl
1 Rote Chilischote; entkernt, fein gehackt
2 Knoblauchzehen; gehackt



Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchstreifen darin bei nicht zu hoher Hitze sehr weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Brotbrösel zusammen mit Thymian in eine Schüssel geben. In einer kleinen Schüssel Eigelb und Senf verschlagen. Den Käse zu den Brotbröseln geben und alles gut vermischen, dann den Lauch unterrühren, zuletzt die Eigelb-Mischung. Alles mit den Händen gut durcharbeiten, dabei die Milch zugeben, abschmecken.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 6 längliche Kroketten formen, diese für 30 Minuten kaltstellen.

Für das Zwiebel-Chili-Relish die roten Zwiebeln im Öl langsam dünsten, bis sie anfangen, Farbe zu nehmen. Nun Knoblauch und Chili zufügen und weitere 5 Minuten schmurgeln. Zum Schluss den Zucker dazugeben, umrühren, dann den Essig zugeben und noch einmal etwa 5 Minuten simmern lassen, bis die Masse eindickt und glänzt.

Das Relish vor dem Servieren lauwarm abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eiweiße mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen und auf einen tiefen Teller geben. Mehl und Brotbrösel auf zwei weitere Teller geben.

Die Kroketten zum Panieren zuerst in Mehl, dann in Eiweiß und zum Schluss in den Brotbröseln wenden.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die „Würste“ darin von allen Seiten goldbraun anbraten, dann in eine ofenfeste Form legen. Die Form für 20 Minuten in den Backofen schieben. Die Glamorgan Sausages mit einem Klecks Zwiebel-Chili-Relish servieren.