

Schwarzwurst auf Toast, Zwiebeln, Essiggurke & Zwetschgen



Zutaten:

- 400g Schwarzwurst
- 150 g rote Zwiebeln, fein geschnitten
- 30 g Butter
- 1 TL Zucker
- 3 EL Apfelessig
- 8 reife Zwetschgen
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 Essiggurken
- 1 EL Majoran, gerebelt
- Salz, Pfeffer
- Extra: grober Senf, Schnittlauch



Zubereitung

Die Schwarzwurst pellen, grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 8-9 Minuten rührend anbraten, bis sie leicht knusprig wird. Dann auf kleinster Stufe warmhalten.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. In Butter 1 Minute glasig dünsten, mit Zucker leicht karamellisieren, dann mit Apfelessig ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen.

Nun die Zwetschgen halbieren, entkernen und für 2 Minuten zu den Zwiebeln geben, bis sie gerade anfangen, Saft zu ziehen. Mit einer Prise Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot goldbraun rösten und mit Senf bestreichen.

Schwarzwurst darauf verteilen, mit süßsauren Zwiebeln und Zwetschgen belegen.

Mit feinen Gurkenscheiben garnieren und sofort servieren.