Artikel vom 06.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 13:19 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/glamorgan-sausages-mit-tomatenchutney

Glamorgan Sausages mit Tomatenchutney



Zutaten (für 6 bis 8 Portionen):

Chutney:

1 große rote Zwiebel

1 EL Öl

2 EL Tomatenmark

200 ml Weißwein

Sekt

Weißweinessig oder Apfelsaft

2 mittelgroße Tomaten

1 TL Chiliflocken

1 TL Salz

½ TL Knoblauchgranulat

1 TL gemahlene

getrocknete Pilze

4 gehäufte EL Gelierzucker

Sausages:

2 bis 3 Stangen Lauch

50 g Butter

400 g Paniermehl

2 TL Thymianblätter

4 Eier (Größe L)

400 g alter Cheddar

2 EL Dijonsenf

etwas Mehl

etwa 100 ml Öl zum Frittieren

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Für das Chutney die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit dem Öl glasig dünsten. Das Tomatenmark zugeben und leicht anrösten, dann mit Wein ablöschen. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in kleine Stückchen schneiden, zusammen mit der austretenden Flüssigkeit in den Topf geben. Die Gewürze und den Zucker zugeben und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Masse etwas angedickt ist. Dann in Marmeladengläser abfüllen oder vor dem Servieren abkühlen lassen.

Für die Sausages den Lauch putzen, halbieren, in dünne Ringe schneiden und gründlich waschen. Den Käse reiben, die Eier trennen. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den Lauch bei mittlerer Hitze darin etwa 10 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, dann auskühlen lassen. 200 g Paniermehl, Thymianblätter, Käse, Eigelbe und Senf in eine große Schüssel geben, den Pfanneninhalt zugeben und alles mit den Händen gründlich vermischen. Dann die Mischung in 12 bis 16 Portionen teilen und diese jeweils zu einer Wurst formen. Es ist hilfreich, die Hände zu befeuchten, damit die Masse weniger klebt. Die Würstchen auf ein Backpapier legen und entweder mindestens 10 Minuten einfrieren oder mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Inzwischen die Eiweiße mit etwas Salz steifschlagen. Mit dem Mehl und dem restlichen Paniermehl eine Panierstraße aufbauen. Die durchgekühlten Würstchen darin panieren – erst in Mehl, dann im Eiweiß, dann im Paniermehl wälzen. Eventuell hält das Eiweiß besser, wenn diese nicht vorab meliert wurden, dann das Mehl weglassen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen (alternativ Fritteuse benutzen) und die Würstchen nach und nach darin rundum goldbraun ausbacken. Nun können sie abkühlen und eingefroren werden, wenn man möchte. Dann vor dem Servieren im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen, sie sind mindestens 3 Monate gefroren haltbar. Wer die Glamorgan Sausages direkt essen möchte, lässt sie nach dem Ausbacken für 10 bis 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Kathrin Fries