



ROUGAIL SAUCISSE

ZUTATEN 2 P.

- 3 Schweinewürste
- Ein kleines Stück Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 120 g Reis
- Ein bisschen Tomatenmark
- Petersilie
- Salz
- Öl

Rougail Saucisse ist das Nationalgericht der Kreolen auf der französischen Überseeinsel La Réunion im Indischen Ozean. Es wurde im Rahmen des Deutsch-Französischen Freiwilligendienstes im Studentenwerk entwickelt.

ZUBEREITUNG

- 1. Die Zwiebeln und Tomaten in dünne Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Den Ingwer zerdrücken.*
- 2. Die Würste in den Topf geben. Wasser hinzugeben und 5 Minuten aufkochen lassen. Mit einer Gabel oder Messer in die Würste stechen.*
- 3. Wasser abgießen und die Würste herausnehmen. Die Würste in Stücke schneiden.*
- 4. Öl in einen Topf geben und die Würste scharf anbraten.*
- 5. Zwiebeln und Ingwer hinzugeben und alles 2 Minuten lang gut durchmischen.*
- 6. Das Tomatenmark und die geschnittenen Tomaten hinzugeben. Nach Belieben salzen und alles gut durchmischen.*
- 7. Den Topf mit einem Deckel schließen und die Tomaten ca. 15 Minuten reduzieren lassen.*
- 8. In einem zweiten Topf den Reis kochen.*
- 9. Petersilie zu den Tomaten geben und zusammen mit dem Reis servieren.*