

Bratwurst-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen:

4 Bratwürste	250 g Zwiebeln, gewürfelt	250 g Champignons
2 EL Senf, mittelscharf	100 ml Sahne	1 Bund Petersilie
1 TL Majoran	Salz und Pfeffer	1 EL Speisestärke
Öl		

Bratwürste schälen und in Streifen schneiden. In Öl kräftig anbraten.

Zwiebel dazugeben, kurz mitbraten, Champignons vierteln dazugeben, das Ganze etwa 5 min. dünsten. Senf, Sahne, 1 EL Speisestärke, Majoran verquirlen, in die Pfanne rühren und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Dazu Erdäpfelpüree oder Petersilkartoffeln servieren.

NN am 03. Dezember 2021