

Bratwurst-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen

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

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

Zwiebel dazugeben, kurz mitbraten, Champignons geviertelt dazugeben, das Ganze etwa 5 min. dünsten. Senf, Schmand, Speisestärke, Majoran verquirlen, in die Pfanne rühren und aufkochen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Dazu passen Kartoffel-Püree oder Petersilien-Kartoffeln!

NN am 31. August 2023