

## Krakauer-Bratwurst-Pfanne

### Für 2 Personen:

1 Bratwurst	1 Krakauer	1/2 Stange Lauch
2 Karotten	1 Bund Liebstöckl	1/2 Laugenstange
2 EL süßer Senf	2 EL Butter	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Karotten in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten ca. 2 Min darin anbraten und garen.

Währenddessen die Bratwurst, die Krakauer und den Lauch in kleine Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben und für weitere 3-4 Min bei hoher Hitze scharf anbraten.

In der Zwischenzeit die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden und den Liebstöckl grob hacken.

1 EL Butter und die Laugen-Scheiben in die Pfanne geben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und für 2 weitere Minuten braten.

Liebstöckl und süßen Senf zur Wurstpfanne geben und alles miteinander vermengen. Auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 28. Dezember 2021