

# Wurstpfanne mit Senfrahm

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 500g Fleischwurst
- » 2-3 EL Öl
- » 1/8l Instant-Klare-Brühe
- » 125g Schlagsahne
- » 1 EL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 Stiele Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in schräge Stücke schneiden. Die Haut von der Fleischwurst entfernen und die Wurst in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wurstscheiben darin unter Wenden goldbraun braten. Lauchzwiebelstücke zufügen und kurz mit anbraten.

2. Wurstpfanne mit Brühe und Sahne ablöschen. Senf unterrühren und 1-2min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Wurstpfanne mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Dazu schmecken frisches Bauernbrot und Radieschen. Als Getränke passen kühles Bier oder Mineralwasser.

Nährwerte: 570kcal/E18g/F53g/KH7g pro Portion

angelegt am: 10.07.2004

Rezept-Nr: 1154

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke