Radieschen-Wurst-Pfanne mit Senfsoße

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 400g Chinakohl
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 400g Lyoner Wurst
» 500g Radieschen
» 1 EL Butter/Margarine
» 1 EL Mehl
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 200g Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 1-2 EL Senf
» 2 EL Öl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Chinakohl und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Chinakohl in Streifen, Lauchzwiebeln schräg in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Wurst der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden.

2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl darin ca. 3min anschwitzen. Mit Brühe und Sahne unter ständigem Rühren ablöschen. Soße unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Beiseite stellen.

3. 1EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wurst darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. 1EL Öl ins Bratöl geben, Chinakohl und Lauchzwiebeln darin 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wurst wieder zufügen. Mit der vorbereiteten Soße ablöschen, aufkochen und abschmecken. Mt Radieschen bestreut servieren.

Nährwerte: 560kcal/E15g/F51g/KH10g pro Portion

angelegt am: 07.04.2005 Rezept-Nr: 1792

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