

Bratkartoffel Rezepte

Bratwurst In Süßer Senfsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bratwurst, Champignon, Fleisch, Hauptspeise, Pilz, Saucen

| | | | |
|--------|----------------------------|--------|-------------------|
| 6 | sehr feine weiße Bratwurst | 200 ml | Sahne |
| 1 | Zwiebel | 3 | Essl. süßer Senf |
| 200 g | kleine Champignons | | Salz, Pfeffer |
| | Butterschmalz | 1/2 | Bund Schnittlauch |
| 150 ml | kräftige Fleischbrühe | | |

Die Bratwürste häuten und in daumendicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken, die Champignons säubern und halbieren.

Die Bratwurstscheiben im heißen Butterschmalz von beiden Seiten schön braun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel im gleichen Fett anschwitzen, die Champignons beifügen und braten, bis sie bräunen. Die Brühe angießen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sahne und den Senf einrühren und so lange kochen, bis die Sauce schön dick ist. Würzen und die Bratwurst wieder hinein geben. 1 Minute erwärmen und abschließend mit dem klein gehackten Schnittlauch bestreuen.

Mit einem Stück Weißbrot oder mit Bratkartoffeln servieren.