

Bratwurstgeschnetzeltes

Fleisch
Wurst

4 Personen

Zutaten:

4 gebrühte Kalbsbratwürste (a 150 g) oder Fleischwurst
2 EL Sonnenblumenöl
250 g Schalotten
2 EL -mittelscharfer Senf
100 ml süße Sahne
1 EL Speisestärke
1 Bund Majoran, klein gezupft (evtl. getrocknet)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

Die Bratwürste aus der Pelle lösen und in Streifen schneiden.
Die Schalotten schälen, würfeln
Den Senf, die Sahne und die Speisestärke verquirlen

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurststreifen darin von allen Seitenkräftig anbraten. Schalotten, zur Wurst geben und etwa 5 Minuten mitbraten. Den mit der Sahne verquirlten Senf, in die Pfanne rühren und einmal aufkochen lassen. Den Majoran untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Senf kräftig abschmecken.
Dazu schmeckt am besten selbstgemachtes Kartoffelpüree.