Schnelles Wurstragout mit Senfsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Bockwürstchen
- 4 Zwiebeln
- ca. 40 g Butter
- ca. 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- ca. 3 El Senf
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

- Die Würstchen in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und achteln.
- Beides im heißen Fett anbraten, herausnehmen.

- Das Mehl in das Fett geben und unter Rühren leicht bräunen.
- Mit der Milch ablöschen, wieder aufkochen lassen und den Senf einrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Wurst und die Zwiebeln wieder hinzufügen.
- Nach Geschmack mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Guten Appetit!

Rezept von: Sylvia Passade, Scharrendorf/Twistringen

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de