

Kochen mit Klaus

Bratwurstpfanne mit Champignons

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Bratwürste, 350 g Champignons, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl,
- 2 Knobizehen, 100 g Essig-Gurken, 200 g Frischkäse mit Kräutern,
- 80 ml Weißwein, Saucenbinder, je 1 EL Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Gurken klein würfeln. Champignons vierteln.



2. Bratwürste in Öl braun braten, entnehmen u. in Stücke schneiden. Im Bratfett Zwiebeln, Knobi u. Pilze anbraten. Bratwurst zugeben u. mitbraten. Salzen u. pfeffern.



3. Frischkäse u. Wein in die Pfanne rühren, aufkochen. Gurkenwürfel unterheben u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken (Evtl. noch mit Saucenbinder dicken).



Tipp des Chaoten: Dazu Wedges servieren!

