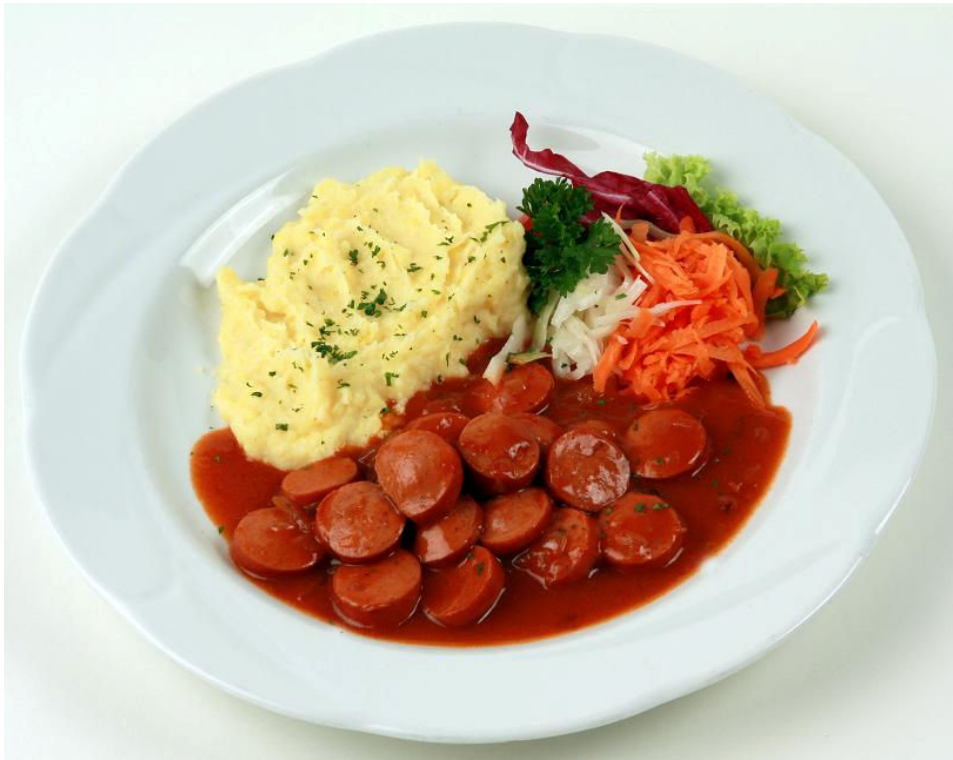


# Pikantes Wurstgulasch



## Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Würstchen (z.B. Wiener oder Bockwurst) *(bei uns erhältlich)*
- 1 Stange Lauch
- 140 g Mais (Dose)
- 200 ml Brühe
- 200 g Sahne
- 2 TL Senf
- 2 TL Tomatenketchup
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- etwas Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Würstchen und den Lauch in dünne Scheiben schneiden. (Lauch eventuell kurz dünsten). Mais abtropfen lassen.

Die Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und ca. 8 Min. köcheln lassen. Mit Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch, Mais und Würstchen zugeben und darin erwärmen.

**Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!**

