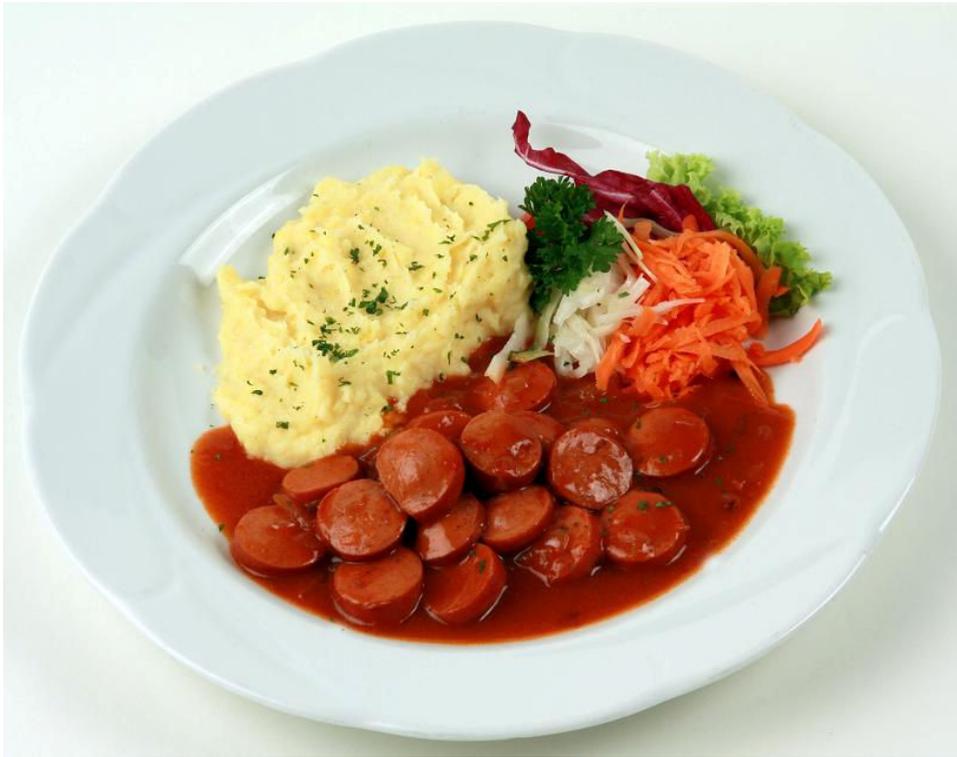


Pikantes Wurstgulasch



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!

