

Rezept des Monats  
Januar 2010



Der Bauernmarkt  
im Internet

[www.bauernmarkt-olpe.de](http://www.bauernmarkt-olpe.de)

## Wurstpfanne mit Senfsoße

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 600 g Fleischwurst
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Öl
- 2 TL Mehl
- 1/8 l Milch
- 2 TL Instant-Brühe
- 2 EL scharfer Senf
- 100 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- glatte Petersilie



Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln putzen waschen und klein schneiden. Wurst aus der Pelle lösen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wurst darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Lauchzwiebeln und Knoblauch im Fett anbraten, Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit Milch und 1/4 l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe, Senf und Schmand einrühren. Alles pikant abschmecken.
3. Die Wurstscheiben zufügen und ca. 2-3 Minuten mit köcheln.
4. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen. Mit frischem Bauernbrot in der Pfanne servieren. Dazu schmeckt ein kühles Bier.

Guten Appetit!