

Wurstgeschnetzeltes

Zutaten:

1 Fleischwurst (500g)
200g gewürfelter Speck
3 Zwiebeln
300g Champignons
3 Becher saure Sahne
etwas Öl
evtl. Soßenbinder (hell)

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Fleischwurst in kleine Streifen schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speck in etwas Öl anbraten, Zwiebelwürfel dazu geben und brutzeln lassen, dann Fleischwurststreifen und Champignons dazugeben, alles mit Wasser auffüllen und köcheln lassen. Saure Sahne einrühren einkochen lassen. Evtl. mit Soßenbinder andicken. Dazu passen Stampfkartoffeln oder Salzkartoffeln



