

Weißwurstgulasch Rezept: bayerischer Küchenhimmel lässt grüßen

Vorbereitungszeit
10 Min.

Zubereitungszeit
30 Min.

Gericht: Hauptgericht Land & Region: Bayerisch
Portionen: 5 Portionen Autor: Anja Auer



0 von 0 Bewertungen

Zutaten

- 10 Weißwürste
- 100 g geräucherter Schinken
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 250 g Champignons
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 EL Mehl
- 1 EL Majoran
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer
- 2 EL süßer Senf
- 1 kleiner Bund frische Petersilie

Anleitungen

1. Die Weißwürste von der Haut befreien und in Scheiben schneiden.
2. Die Champignons und Frühlingszwiebel ebenfalls in Scheiben schneiden, sowie den geräucherten Schinken in kleine Würfel.
3. Die Zwiebeln fein hacken.
4. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Weißwurst anbraten, dann den geräucherten Schinken zugeben und ebenfalls ein wenig anbraten.
5. Nun die Zwiebeln und die Frühlingszwiebeln unterrühren und andünsten.
6. Anschließend die Champignons mit andünsten sowie den Majoran und den Senf zugeben.
7. Alles mit Mehl bestäuben und unterrühren.
8. Im nächsten Schritt langsam unter Rühren mit Rinderbrühe aufgießen.
9. Zum Schluss die Sahne und den süßen Senf hineinrühren.
10. Zehn Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehackter Petersilie servieren.



[report this ad](#)