

# Kalbsbratwurstragout mit Champignons



## Zutaten

2 Kalbsbratwürste  
250 g Champignons  
1 Zwiebel, klein  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 dl Weisswein  
75 g Crème fraîche  
1 Teelöffel Senf  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
0.5 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Für 2 Personen

- 1 Die Kalbsbratwürste häuten und in gut 1 cm dicke Rädchen schneiden.
- 2 Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 3 Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 4 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsbratwurstscheiben darin goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 5 Im Bratensatz die Zwiebel andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Champignons beifügen und leicht braun braten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren und beifügen. Die Wursträdchen wieder dazugben und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch mit einer Schere darüberschneiden. Das Wurstragout sehr heiss servieren.