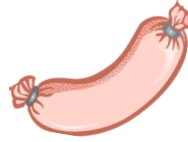


Wurstgeschnetzeltes



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Fleischwurst• 250 g Zwiebeln• 1 Dose Champignons• 2 EL Margarine• 10 g saure Sahne• Salz, schwarzer Pfeffer• 1 gestrichener EL scharfer Senf• 1 Prise Zucker• Petersilie	<ol style="list-style-type: none">1. Wurst in Streifen schneiden, Champignons und Zwiebeln in Scheiben schneiden.2. Fett in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Wurst anbraten, Champignons dazu geben und alles 5-7 Minuten dünsten.3. Saure Sahne untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker abschmecken.4. Mit Petersilie bestreut servieren.
Dazu passt als Beilage Reis. Frauenhilfe Niederbieber	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied