

Rezept

Bratwürste mit Senfsauce

Ein Rezept von Bratwürste mit Senfsauce, am 10.06.2026

Zutaten

Salz	Pfeffer
Zucker	1 kleine Möhre
1 kleine Zwiebel	1 EL Öl
1 Beutel (62,5 g) 8-Minuten-Reis	5 kleine Rostbratwürstchen (ca. 100 g)
1 EL Schmant	1 TL mittelscharfer Senf (z. B. körniger)
80 ml Fleischbrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. 1 l Salzwasser für den Reis aufsetzen. Möhre putzen, schälen und waschen. Längs vierteln und klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Reis und Möhre in das Wasser geben und 8-10 Min. garen. Würstchen rundherum im heißen Öl in 4 Min. goldbraun braten. Zwiebel kurz mitbraten. Schmant und Senf verrühren. Brühe zu den Würstchen geben. Senfmischung einrühren. Alles aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Reisbeutel und Möhren in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Möhren zurück in den Topf geben. Kochbeutel aufschneiden und den Reis mit den Möhren vermengen. Möhrenreis, Würstchen und Senfsauce anrichten.