

Rezept

# Sahnesauce mit Bratwurst

Ein Rezept von Sahnesauce mit Bratwurst, am 17.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>4</b> Frühlingszwiebeln                                  | <b>1</b> Knoblauchzehe   |
| <b>2</b> frische, rohe Bratwürste (ca. 200 g)               | <b>1 EL</b> Öl   |
| <b>50 ml</b> Instant-Gemüsebrühe                            | <b>50 g</b> Sahne  |
| <b>2 EL</b> Mascarpone (ersatzweise ein anderer Frischkäse) | Salz   |
| frisch geriebener Muskatnuss                                | Cayennepfeffer   |
|   | <b>1</b> Spritzer frisch gepresster Zitronensaft oder Balsamico bianco |

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Die Bratwürste längs halbieren, Wurstbrät mit einem Messer aus der Haut schaben und grob hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch mit den Frühlingszwiebeln und dem Bratwurstbrät darin unter Rühren 3-4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Instant-Gemüsebrühe, Sahne und Mascarpone zugeben, alles gut vermischen, bei geringer Hitze 5-6 Min. köcheln lassen.
4. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft oder Balsamico bianco abschmecken.