



Original Thüringer Rostbratwurst

mit Zwiebel-Rotwein-Soße

Zutaten für 2-3 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst
2 große Zwiebeln
1-2 TL Knoblauchpulver
3 EL Mehl
75 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe
2-3 frische Zweige Thymian
Salz & Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zum Servieren: Kartoffelpüree und Erbsen

So wird's gemacht:

1. Thüringer Rostbratwürste in einer Pfanne mit Öl anbraten, herausnehmen und warmstellen.
2. Zwiebeln in feine Halbringe schneiden, anschließend in der Pfanne schön goldbraun anschwitzen und Knoblauchpulver kurz mitrösten.
3. Mehl einrühren und verteilen. Mit Rotwein ablöschen und die Rinderbrühe aufgießen.
4. Salz, Pfeffer und Thymian zugeben und köcheln lassen, bis die Soße leicht andickt.
5. Zusammen mit den Thüringer Rostbratwürsten, Kartoffelpüree und Erbsen servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben