



# 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](http://wolf-essgenuss.de/blog)

Gutes Essen - Gute Freunde - Gutes Leben