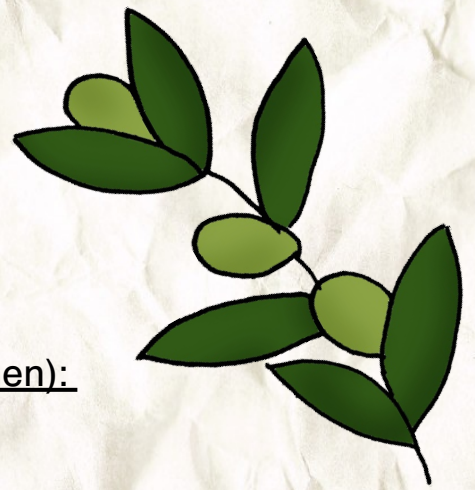


Bratwurst-Pilz-Pfanne mit Reis



Zutaten (für 4 Personen):

- 5 grobe Bratwürste
- 500g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Becher frischer Schmand
- 2 Tassen losen Langkornreis
- 4 Tassen Gemüsebrühe
- 4 Stängel glatte Petersilie (4 Blätter für die Garnierung aufheben)
- Salz
- Pfeffer
- etwas Fett zum Braten

Zubereitung:

- Champignons mit einer kleinen Bürste putzen (nicht unter fließendes Wasser halten, da sonst viel vom Geschmack verloren geht) und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Bratwürste von der Pelle befreien und in mundgerechte Stücke reißen
- Reis mit der Brühe in einen Topf geben (keine kleine Tasse nehmen, sondern lieber einen Kaffeebecher, aber auch nicht zu groß)
- kurz auf höchster Stufe aufkochen und dann auf mittlerer Stufe so lange garen, bis das Wasser vollständig verschwunden ist
- ab und zu umrühren
- in der Zwischenzeit die Wurst in einer großen Pfanne mit etwas Fett anbraten
- Zwiebeln und die Pilze dazu geben und so lange weiter braten bis die Pilze und die Wurst braun geworden sind und lecker aussehen
- Schmand dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen
- evtl. Soße mit etwas Milch verdünnen
- Petersilie waschen, die Blätter abzupfen, klein hacken und dazu geben
- anrichten und genießen



*Tipp:
Dazu passt auch
sehr gut ein
kleiner Salat.*

