Bratwurstgeschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen:

Gemüse

½	Kopf	Spitzkohl
400	g	Karotten
1	Stk	Zwiebel
1	EL	Butter
2	EL	Wasser
		Salz
		Muskat

Geschnetzeltes

3	Stk	Bratwürste
1	EL	Mehl
100	ml	Milch
50	ml	Sahne
¼	Bund	Petersilie
		Pflanzenöl
		Salz
		Pfeffer

Gemüse

Spitzkohl in Spalten, Karotten in Stife und Zwiebel in Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Spitzkohl und Karotten darin für etwa 5 Minuten, unter Wenden, anbraten. Mit Salz und Muskat würzen.

Das Wasser dazu geben und im geschlossenen Topf etwa 8 Minuten schmoren.

Geschnetzeltes

Die Bratwürste in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Herausnehmen, klein schneiden und warm halten.

Mehl in das Bratfett stäuben. Milch und Sahne unter Rühren dazu geben. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie hacken. Wurst in die Soße geben. Gemüse und Geschnetzeltes anrichten. Mit der Petersilie bestreuen.