

## **Cervelat an Senfcreme**

### ***Zubereitung:***

6 Cervelat

3 dl Weisswein

2 dl Rahm

1 kleine Zwiebel

4 EL Senf

1 Bouillon Würfel

Butter zum anbraten und ein Tropfen Oel damit Butter nicht verbrennt

### ***Zubereitung:***

4 EL Weisswein

4 EL Senf

beider gut vermischen

Cervelat schnetzeln, Zwiebel klein schneiden

beides in Butter goldbraun anbraten

mit Weisswein ablöschen

Bouillon Würfel dazugeben

Senfmischung und Rahm dazugeben und aufkochen lassen

Sofort servieren