



Gulasch mit Waldpilzen und Geflügelwurst

200 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst
450 g gemischte frische Pilze
2 Zwiebeln
2 Öl
Salz
Pfeffer
400 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1-2 EL Saucenbinder
1-2 TL Zitronensaft
2 EL gehackte Petersilie

Schritt 1

Pilze vorsichtig säubern, nicht waschen. Größere Exemplare zerkleinern. WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Schritt 2

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten, Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Wein angießen, einmal auf-kochen lassen und Soßenbinder einrühren. Wurstscheiben dazugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Spätzle oder Kartoffelpüree.