



Würstleintopf mit Estragon

Zutaten:

- ca. 500g gemischte Würstl (zB Burenwurst, Frankfurter, Debreziner)
- 1 Stk. rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 EL Sonnenblumenöl
- ca. 200g gekochte kleine weiße Bohnen
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Ketchup
- Salz
- etwas geschroteter Pfeffer
- ca. 250ml Gemüsebouillon
- 1-2 EL gehackter Estragon
- evtl. einen Spritzer Balsamico
- Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Würstel in Scheiben schneiden, Zwiebel klein schneiden, Knoblauch hacken.

Würstel mit Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten. Bohnen, Tomatenmark und Ketchup dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Gemüsebouillon untergießen. Kurz köcheln lassen. Mit Estragon und eventuell Balsamico abschmecken.

Anrichten und mit Kräutern garnieren.

Öffnungszeiten Fabriksverkauf:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 8.00 - 13.00 Uhr