

Würstchen im Pfannkuchen-Teig mit Zwiebel-Madeira-Soße

Für zwei Personen

Für die Würstchen:

10 Nürnberger Rostbratwürstchen	10 Scheiben Frühstücksspeck	1 EL süßer Senf
100 g Mehl	1 Ei	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

75 g Butter	1 große Zwiebel	1 EL Mehl
75 ml Madeira	125 ml Gemüsefond	Worcestershiresauce

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Ei, Mehl, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Die Bratwürstchen mit dem Frühstücksspeck umwickeln. Das Öl in eine hitzebeständige Pfanne geben und im Ofen erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, herausnehmen und den Pfannkuchenteig hineingießen und mit den umwickelten Würstchen spicken. Das Ganze wieder für etwa 20 Minuten in den Backofen geben, bis der Teig schön gebräunt ist.

Für die Zwiebel-Madeira-Sauce die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel abziehen in Ringe schneiden und in der Pfanne glasig anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Madeira und Fond ablöschen. Abschließend noch mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken und kurz köcheln lassen.

Die Würstchen im Pfannkuchenteig mit Zwiebel-Madeira-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 05. August 2015