

Berliner Currywurst

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

50 gr	Bauchspeck	2 Stück	Würstchen
2 EL	Joghurt		Schnittlauch
1 Stück	Lauchstange		rote Paprika
3 Stück	Knoblauchzehen	300 gr	Pilze
5 Stück	weiße Radieschen	1/2 TI	scharfes Paprikapulver
100 ml	Sahne		Salz
	Paprikapulver		Öl

Zubereitung

-
1. Die Paprika in große Würfel schneiden, die Radieschen vierteln, die Pilze in die Hälfte und den Lauch in Scheiben.
 2. In heißem Öl den zerdrückten Knoblauch anbraten, heraus heben.
 3. In diese Pfanne den Lauch und die Pilze geben und mit Salz und Paprikapulver würzen.
 4. Rettich, Paprika und Sahne hinzufügen.
 5. Die Würstchen und den Speck in Scheiben schneiden und getrennt mit der scharfen Paprika braten.
 6. Über das Fleisch das Gemüse geben und verrühren.
 7. Mit Joghurt und Schnittlauch servieren.