Münchner Weißwürste mit süßem Senf



Leckere Würste

Ich bin auf ungewohntem Wege zu Münchner Weißwürsten gekommen. Das ist eigentlich merkwürdig für einen Hamburger Fischkopf. Aber ich habe sie dennoch zubereitet und gegessen.

Mein Rat: Würste nicht in Wasser garen wie in der Anleitung angegeben, sondern in Gemüsefond. Dadurch werden die Würste noch schmackhafter.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Münchner Weißwürste (5 Stück)
- 1 l Gemüsefond
- süßer Senf

Zubereitungszeit: 15 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Würste dazugeben und zugedeckt im nur noch siedenden Fond etwa 10 Minuten garen lassen.

Würste herausnehmen, auf einen Teller geben und Senf dazugeben. Servieren.