

# Jagdwurstpfanne

## Zutaten (1 Person)

- 250 g (Berliner oder Eberswalder oder Spreewälder) Jagdwurst
- 1 kleine Zwiebel
- 1 halbe rote Paprika
- 1 Esslöffel Bratfett
- 1 Packung (Maggi Delikatess) Jägersoße
- 250 ml Wasser
- 2 Esslöffel Woksoße

## Zubereitung

Jagdwurst, Paprika und Zwiebeln werden gewürfelt und in die heiße Pfanne mit dem Bratfett gegeben. Es ist sinnvoll, zuerst die Paprika und zum Schluss die Zwiebeln in die Pfanne zu geben. Es wird solange gebraten, bis alles schön gebräunt ist.

Parallel hierzu wird der Inhalt der Jägersoßenpackung mit einem Schneebesen in 250 ml kochendes Wasser eingerührt und eine Minute gekocht.

Die Jagdwurstpfanne wird mit der Jägersoße abgelöscht und mit Woksoße abgeschmeckt.

## Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

## Anrichtung

Es passt Brot dazu.

