

Wurstfleckerl a la Hahn



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Wurst / Würste	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Fleckerl (Nudeln)	250 g

Zubereitung:

Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit eine mittelgroße Zwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Öl oder Schmalz goldgelb anrösten

Braunschweiger oder Extrawurst in 1 1/2 cm große Stücke schneiden und mit den Zwiebeln kurz mitrösten.

Die bissfest gekochten Fleckerl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Den Knoblauch dazu pressen und das Ganze gut vermischen. Jetzt noch die zwei Eier darüber schlagen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren fertig kochen.

Rote Rüben-Salat passt sehr gut dazu. Grüner Salat für all jene die keine roten Rüben wollen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1084-Wurstfleckerl-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at