

# Peters Junggesellentraum

## Bratwurst verfeinert



### Zutaten

Wurzeln

Rosinen

Zitrone

Pfeffer

Salz

Bratwurst

### Zubereitung

Wurzeln waschen und dann raspeln. Ich mach das mit meiner Ninja Küchenmaschine. Geht aber auch mit der Reibe. Rosinen dazu geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwurst in der Pfanne langsam braten, anstecken damit Fett auslaufen kann. Mit sarepta Senf servieren. Sarepta Senf ist aus orientalischen Senfsaaten und in Österreich von Dr. Schweitzer bei allen großen Ketten erhältlich.