

Cappuccino- Willys



Zutaten: 5 Stolze Willys

Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel

1 Becher Creme fraiche

1 EL braunen Zucker

2 EL Cappuccinopulver

4 cl Kaffeelikör

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen

- Zwiebelringe glasig dünsten

- die restlichen Zutaten für die Sauce verrühren und in die Pfanne geben, eindicken lassen

- die Wurst mit der Soße anrichten

Beilage:

Kartoffelpüree

Tipp:

Statt Kaffeelikör

kann man auch

Weinbrand nehmen!!!