

Kochen mit Klaus

Bratwurst mit Bier-Zwiebelsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 4 grobe Bratwürste, 3 fränkische feine Bratwürste, 500 g Sauerkraut,
- Maggi, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Kümmel, 8 Wacholderbeeren, 2 TL Brühe
- flüss. Süßstoff, Bratensaft, 1 EL Mehl, 5 Zwiebeln, Öl, Salz, Pfeffer,
- 1 P. Bratensauce, 0,25 l Köstritzer Schwarzbier, 2 TL Senf, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag Sauerkraut mit 200 ml Wasser, Brühe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren u. Kümmel ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff u. viel Maggi würzen.



2. Eine Zwiebel klein würfeln, Rest halbieren u. in ca. 3 mm halbe Ringe schneiden. Zwiebeln in Öl anbräunen. Mehl einrühren, mit Brühe u. Bier ablöschen, Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. sämig einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Senf u. Petersilie würzen.



3. Bratwürste bei mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten. Auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelpüree reichen.

