

Kochen mit Klaus

Bratwurst-Sauerkrautpfanne

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 2 TL Brühe, 1 TL Kümmel, 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt,
- 8 Wacholderbeeren, flüssiger Süßstoff, Maggi, Salz, Pfeffer, Öl,
- 350 g fränkische Bratwürste, 60 g Schinkenwürfel, 1 Zwiebel,
- 2 TL Bratensaft, 1 Pck. Fix Rahmsauce, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. 250 ml Wasser zum Sauerkraut in einen Topf geben. Brühe, Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt zugeben u. kochen lassen bis die $\frac{1}{2}$ Flüssigkeit verkocht ist. Süßstoff u. Maggi nach Belieben zugeben.



2. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Bratwürste in heißem Öl braun braten, herausnehmen u. schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Speck im Bratfett knusprig auslassen, Zwiebeln mitdünsten, Sauerkraut ohne Beeren, Lorbeer zugeben u. unterrühren.



3. Fix unterrühren. Bratwürste mit Speck zugeben u. weitere 5 Min. köcheln lassen. Kräuter unterheben. Salzen u. Pfeffern.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelpüree servieren.

