

## Standardgerichte

# *Bratwurst mit Sauerkraut*



### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bratwürste
- 1 Büchse / Glas mildes Sauerkraut (ca. 850g)
- 8 - 9 mittlere Kartoffeln
- ca. 100g Speck
- 2 Möhren, 2 kleine Zwiebeln
- ca. 300ml Milch
- Pflanzenöl
- Gewürze: Salz, Pfeffer, evtl. Kümmel und Zucker

### Zubereitung:

- Sauerkraut in einen Topf geben, 2 Tassen Wasser hinzufügen und im geschl. Topf erhitzen;
- Möhren fein(!) würfeln (oder reiben), 1 Zwiebel grob würfeln und zum Sauerkraut geben;
- die eine Hälfte des Specks fein würfeln, glasig anbraten und nach ca. 30 min. dem Sauerkraut beifügen;
- Sauerkraut nach Bedarf von Zeit zu Zeit mit Wasser versetzen und regelmäßig umrühren;
- Kartoffeln schälen, würfeln und in ausreichend Wasser (1 gehäuften TL Salz hinzufügen) zum Kochen bringen (ca. 30 min.);
- die andere Hälfte des Specks fein würfeln, glasig anbraten - 1 Zwiebel fein würfeln, zum Speck geben und goldbraun anbraten;
- Bratwürste leicht mit Mehl bestäuben und von beiden Seiten in etwas Pflanzenöl scharf anbraten;
- Kartoffeln abgießen, sofort mit Milch, Speck-Zwiebel-Gemisch, Salz, Pfeffer versetzen und stampfen;
- Sauerkraut bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken;
- Portionen anrichten (jeweils etwas Bratenfett über den Kartoffelbrei geben)

*Guten Appetit!*

