

Kohl mit Rostbratwurst

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

4	Würstchen	1	Dose Sauerkraut
3	rote Zwiebeln	1	Apfel
200 g	Speck/fetter Bacon	4 EL	Öl
50 ml	heißes Wasser	3 EL	Hühnerbrühe
1 EL	Zucker	10	Pfefferkörner
10	Heidelbeeren	2	Lorbeerblätter

Zubereitung

-
1. Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden und den geschälten Apfel würfeln.
 2. Beides zusammen in einer Pfanne anbraten und den Zucker hinzugeben.
 3. Danach mit den Pfefferkörnern in einen Topf umfüllen und zur Seite stellen.
 4. Den Bacon ebenfalls in Würfel schneiden und anbraten.
 5. Hühnerbrühe und Lorbeerblätter hinzufügen und nach kurzem Köcheln mit in den Topf geben.
 6. Das abgetropfte Sauerkraut zugeben und 5 - 10 Minuten mit Deckel kochen lassen.
 7. Die Würstchen einstecken, in Öl braten und auf dem Sauerkraut servieren.