

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Wildschwein-Bratwürste auf Zwiebelsauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 4-5 Wildschwein-Bratwürste, 500 g Sauerkraut, Maggi, 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Kümmel, 500 ml Brühe, flüss. Süßstoff, Bratensaft, 1 EL Mehl,
- 3-4 Zwiebeln, 2 Pck. Sauce zu Braten, Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Sauerkraut mit 200 ml Wasser, 2 TL Brühe, Lorbeerblatt u. Kümmel ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, u. viel Maggi würzen. (Kraut 1 Tag vorher zubereiten u. aufwärmen, so schmeckt es am besten!)



2. Zwiebeln abziehen, je nach Größe halbieren u. in ca. 2-3 mm Scheiben schneiden, in Öl braun braten. Mit Brühe ablöschen, Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. 15 Min köcheln lassen (evtl. noch mit dunklem Saucenbinder dicken), mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

