

FRÄNKISCHE TAPAS



Original fränkisches Sauerkraut

Zutaten:

500 Gramm fränkisches Sauerkraut, eine Zwiebel, ein geschälter und in kleine Stücke geschnittener Apfel, ein Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel mit Kümmel, zwei Lorbeerblätter, fünf Wacholderbeeren, fünf schwarze Pfefferkörner und 100 Milliliter Brühe.

Zubereitung:

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, diese zunächst in der Pfanne anschwitzen, bis sie glasig werden. Die klein geschnittenen Apfelstückchen dazu – und alles mit Zucker bestreuen. Warten, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Die Brühe aufgießen, das Sauerkraut und die Gewürze hinzugeben.

Bevor die Blut- und Leberwürste in der Pfanne angebraten werden, sollte die Wurstpelle mit einer Gabel mehrfach aufgestochen werden: So platzen sie in der Hitze nicht auf. Die Blut- und Leberwürste kommen einfach in die Pfanne und werden auf zwei Seiten jeweils zehn Minuten lang bei mittlerer Hitze gebraten. Anschließend nehme ich sie aus der Pfanne, gieße noch etwas Wasser in die heiße Pfanne und löse damit die Bratenrückstände auf. Der Bratensaft kommt noch über das Sauerkraut und verfeinert es.

Tipp: Je öfter ein Sauerkraut wieder aufgewärmt wird, desto besser schmeckt es.