Bratwurst mit Sauerkraut

Mit dem Rezept für Bratwurst mit Sauerkraut gelingt der Klassiker ganz bestimmt. Oma könnte es nicht besser machen – gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

150 g	Sauerkraut
4 Stk.	Bratwürste
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Chilischote (mild)
50 g	Schinken
20 ml	Wasser
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Bratwurst mit Sauerkraut als Erstes den Backofen auf 170° vorheizen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Dann eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Schinken, die Hälfte des Knoblauchs und der Zwiebel darin für etwa drei Minuten anschwitzen lassen. Danach das Sauerkraut zugeben und mit Wasser aufgießen, alles gut umrühren und für etwa fünf Minuten weiterbraten lassen.

3. Das Sauerkraut nun von der Pfanne in eine Auflaufform geben und in den Ofen stellen.

4. Jetzt die Pfanne wieder erhitzen, die Würste hineingeben und für etwa fünf bis zehn Minuten rundherum durchbraten. Die Würste aus der Pfanne auf das Kraut in die Auflaufform übertragen.

5. Die Pfanne mit dem Wurstfett weiter erhitzen und die restliche Zwiebel und den Knoblauch hineingeben. Die Chilischote waschen, entkernen, fein würfeln und in die Pfanne geben. Alles gut umrühren und mit der Rinderbrühe ablöschen. Alles für etwa fünf Minuten köcheln lassen, dann die Würste in den Sud legen und für zwei Minuten weiterköcheln lassen.

6. Währenddessen das Kraut aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Die Würste dann aus der Pfanne nehmen und auf das Sauerkraut legen. Den Sud aus der Pfanne darüber gießen und gleich servieren.

Tipp

Zu der Bratwurst mit Sauerkraut passt traditionsgemäß frisches Schwarzbrot und natürlich ein kühles Bier. Für Kinder darf es auch gern eine leckere Kräuterlimonade sein – wohl bekomm´s!