Wiesn-Würstel mit Sauerkraut

Was wäre das Oktoberfest ohne seine deftige Küche? Das Rezept für Wiesn-Würstel mit Sauerkraut sorgt auch zuhause für beste Stimmung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

8 Paare	Schweinswürstl
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
1 Dose	Sauerkraut
8 Stk.	Wacholderbeeren
2 Stk.	Lorbeerblätter
100 ml	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für die Wiesn-Würstel mit Sauerkraut zuerst Sauerkraut mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern und Gemüsebrühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

2. Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und die Würstel darin erwärmen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb dünsten, herausnehmen und warm stellen.

3. Würstel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen, dann in der Pfanne rundherum anbraten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben. Zwiebeln wieder zugeben und erwärmen. Zusammen mit Würstel und Sauerkraut servieren.

Tipp

Zu den Wiesn-Würstel mit Sauerkraut wird traditionell Kartoffelbrei serviert.