Rostbratwürste

auf Sauerkraut

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

400 g Mildes Sauerkraut im Beutel von Mildessa

2 TL Kümmel

Salz & Pfeffer

Senf

2 EL Speiseöl

So wird's gemacht:

1. Sauerkraut in einem großen Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Minuten erwärmen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Original Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Öl ca. 4 – 5 Minuten gut durchbraten.

3. Bratwürste und Sauerkraut zusammen anrichten. Wer kein Zinnherz zur Hand hat, in dem die Original Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut traditioneller Weise serviert werden, kann einfach zum haushaltsüblichen Teller greifen und das Gericht nach Belieben mit Senf genießen.

Wir wünschen guten Appetit!