



Original Nürnberger Rostbratwurst

auf Sauerkraut



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung (300 g) Original Nürnberger Rostbratwürste von Wolf Wurstspezialitäten
- 400 g Mildes Sauerkraut im Beutel von Mildessa
- 2 TL Kümmel
- Salz & Pfeffer
- Senf
- 2 EL Speiseöl

So wird's gemacht:

1. Das Mildessa Mildes Sauerkraut in einem großen Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. erwärmen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Original Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Öl ca. 4 – 5 Min. 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!

