

BRATWÜRSTE MIT SAUERKRAUT MÜHLVIERTLER DÖNER



ZUTATEN

Sauerkraut:

1 Zwiebel (fein gehackt)
4 EL Butterschmalz
100 g Speck (gewürfelt)
600 g Sauerkraut (nicht pasteurisiert)
100ml Rindsuppe
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer

Bratwürste braten:

8 Kalbsbratwürste
1 EL Butterschmalz
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Sauerkraut zubereiten:

Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen, Speckwürfel hinzufügen und anbraten. Sauerkraut, Wasser, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Bratwürste braten:

Die Kalbsbratwürste in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun anbraten, bis sie durchgegart sind.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



BRATWÜRSTE MIT SAUERKRAUT MÜHLVIERTLER DÖNER



ZUTATEN

Geröstete Erdäpfel:

800 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel (fein gehackt)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 TL Kümmel
Salz
Pfeffer
1/2 Bund Petersilie (gehackt)

Mühlviertler Döner:

4 Vinschgauer Brote
4 EL Senf

ZUBEREITUNG

Geröstete Erdäpfel:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl, Zwiebel, Knoblauch und Kümmel knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Mühlviertler Döner zusammenstellen:

Die Vinschgauer Brote aufschneiden, jeweils mit Senf bestreichen. Das Sauerkraut, die gerösteten Erdäpfel und die Kalbsbratwürste hineingeben. Servieren und genießen.

Tipp:

Für extra Geschmack können die Bratkartoffeln am Ende mit etwas frischer Petersilie verfeinert werden.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

