

Rost-Bratwurstl mit Chili-Rahm-Sauerkraut

Für 2 Portionen

1 Zwiebel	50 ml Gemüsebrühe	1 TL Puderzucker
50 ml Weißwein	400 g Sauerkraut	1 EL Apfelmus
30 g Sahne	1 Prise mildes Chilisalz	1/2 TL milde Chiliflocken
1/2 TL mildes Currypulver	Zucker	1 EL kalte Butter
12 Rostbratwurstl	2 EL Rapsöl	

Für das Gewürzsäckchen:

1 Lorbeerblatt	1/2 TL Korianderkörner	1/2 TL Wacholderbeeren
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Pimentkörner	

Für das Kraut die Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüberstäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen, das Apfelmus und die Sahne unter das Sauerkraut mischen. Mit Chilisalz, Chiliflocken, Curry und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die Rostbratwurstl im heißen Fett von allen Seiten knusprig braun braten und mit dem Chili-Rahm-Kraut servieren.

Steffen Henssler am 18. Dezember 2012 (Alfons Weihnachtsessen)