



SAUERKRAUT MIT BLUT- UND LEBERWURST

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 EL Pflanzenöl
- 750 g Sauerkraut
- ½ L Fleisch- oder Gemüsebrühe
- ½ TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Zucker
- 1 Schuss Weißwein
- 4 Havelländer Blutwürste
- 4 Havelländer Leberwürste



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Apfelstücke in Pflanzenöl andünsten, Sauerkraut dazugeben, Brühe und Gewürze hinzufügen, aufkochen und bei kleiner Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen. Mit etwas Zucker und einem Schuss Weißwein abschmecken. Die Würste auf dem heißen Kraut erwärmen (nicht kochen!).

Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.