

BRATWURST UND SAUERKRAUT AUF BROT

BRATWURST UND SAUERKRAUT AUF BROT

Die Grillsaison hat wieder begonnen und ich vermute der eine oder andere von euch wird dieses Problem hier kennen: am Ende der Grillparty bleiben doch fast immer ein oder zwei „Anstandswürstchen“ übrig. Diese letzten, armen Bratwürste die nichts verbrauchen haben, aber einfach keinen Abnehmer mehr finden. Zum wegwerfen ist so eine richtig gute Bratwurst natürlich viel zu schade, also muss eine Lösung her. Meine Lösung ist dieses super einfache Gericht: Bratwurst und Sauerkraut auf Brot. Das passt, das schmeckt und nachdem man ja für so eine Grillparty meist einige Zeit in der Küche verbracht hat ist es doch ganz nett, wenn es am nächsten Tag zur Abwechslung mal super flott geht!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1-2 große Bratwürste

4 Scheiben kräftiges Brot, hier [dieses Roggenbrot](#)

100g Schmand

1/2 EL Senf

Pfeffer & Sall

250g rohes Sauerkraut (oder fertiges aus der Dose)

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

3 Pimentkörner

1 TL Kümmel

etwas Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Wenn ihr fertiges Sauerkraut nehmt müsst ihr es nur erwärmen und mit Pfeffer, Salz und den zerstoßenen Pimentkörnern abschmecken. Für rohes Sauerkraut die Zwiebel klein würfeln und das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Kümmel hinein geben und kurz anschwitzen.



Dann das Sauerkraut und 100ml Wasser zufügen, das Kraut mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Pimentkörnern würzen und 25 Minuten bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Bei Bedarf nochmal etwas Wasser dazu geben.

Die Bratwürste 12 Minuten bei 160°C im vorgeheizten Backofen aufwärmen. Für die Senfcreme den Schmand in einer kleinen Schüssel mit Senf, Pfeffer und Salz verrühren.



Die Brotscheiben toasten und mit der Senfcreme bestreichen.



Das Sauerkraut kurz abtropfen lassen und dann darauf verteilen...



... und die Würste aus dem Ofen holen. Die Bratwürste in dicke Scheiben aufschneiden und auf den Broten platzieren.



Sofort als Abendbrot oder schnelles Mittagessen servieren!

