



Bratwurst met zuurkool

Sappige Duitse braadworsten uit de pan met zacht gestoofde zuurkool op smaak gebracht met appel en jeneverbessen. Een echte klassieker uit de biergarten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 bratwursten (verse braadworst)
- 800 g zuurkool (uitgelekt)
- 1 ui
- 1 appel
- 250 ml appelsap
- 6 jeneverbessen
- 1 laurierblad
- 1 eetlepel reuzel of boter
- 1 eetlepel zonnebloemolie

zout en peper

8 aardappelen (middelgroot)

Bereidingswijze

1. Snipper de ui fijn. Schil de appel, verwijder het klokhuis en rasp hem grof.
2. Smelt de reuzel of boter in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Fruit de ui al roerend glazig, ongeveer 4 minuten.
3. Voeg de zuurkool, geraspte appel, jeneverbessen en het laurierblad toe. Giet het appelsap erbij, roer alles door en breng aan de kook. Zet het vuur laag, dek de pot af en laat de zuurkool 30 minuten zachtjes stoven.
4. Schil intussen de aardappelen en kook ze in ruim gezouten water gaar in ongeveer 20 minuten. Giet af en houd warm.
5. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de bratworsten rondom goudbruin en gaar in ongeveer 12 minuten, regelmatig kerend.
6. Proef de zuurkool en kruid bij met peper en eventueel een snuffje zout.
7. Verdeel de zuurkool over de borden, leg de bratworsten erop en schik de aardappelen ernaast.

Tip

Laat de bratworsten niet te snel bakken op te hoog vuur: dan barst het vel open en lopen de sappen eruit. Middelhoog vuur en geduldig keren geeft de mooiste, sappige worst.

Lekker met

Gekookte aardappelen of roggebrood.

Dranktip

Een frisse, licht bittere blonde pils zoals een Duits Helles of Pilsner past uitstekend bij de hartige worst en de zure toets van de zuurkool.