



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	Klassiekers

Ingrediënten

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

zout en peper

8 aardappelen

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en schil en rasp de appel grof. Smelt de reuzel in een pan en fruit de ui glazig, ongeveer 4 minuten.
 2. Voeg de zuurkool, appel, jeneverbessen en laurier toe. Giet het appelsap erbij, dek af en laat 30 minuten zachtjes stoven. Kruid met peper en eventueel wat zout.
 3. Kook intussen de geschilde aardappelen in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
 4. Verhit de olie in een koekenpan en bak de bratworsten op middelhoog vuur rondom goudbruin en gaar, ongeveer 12 minuten, regelmatig kerend.
 5. Verdeel de zuurkool over de borden, leg de worsten erop en serveer met de aardappelen.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)