

Berlin Bratwurst Sauerkraut Tavas1

Toplam 34 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal

Alman bratwurst sauerkraut tavası sosisleri lahana turşusu, elma ve hardalla aynı tavada 15-20 dakika kızartılarak hazırlanır. Tatlı bir pub tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Bratwurst sosisi
- 500 gr Lahana turşusu
- 1 adet Elma
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Sosisleri tavada 8 dakika çevirerek kızartın.
2. Soğan tereyağında 4 dakika yumuşatın.
3. Lahana turşusu ve ince elma dilimlerini tavaya ekleyin.
4. Sosisleri geri alıp kapağı kapalı 10-12 dakika ısıtın.
5. Hardal yanından alarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosisleri önce kızartmak turşu suyunda gevşemeden lezzet kazandırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Hardal ve haşlanmış patatesle servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal