

# Münih Bratwurst Lahana Tabağı

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Bratwurst tabağı sosisleri önce bira ve soğanla nazikçe 15 dakika kızartılarak lahana turşusu ve hardalla sunar.

## Malzemeler

- 6 adet Bratwurst
- 3 su bardağı Lahana turşusu
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Buğday birası
- 3 yemek kaşığı Hardal
- 600 gr Patates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Soğan dilimleyip bira ve sosislerle tavaya alın.
3. Sosisleri kızartma keşete 10 dakika nazikçe kızartın.
4. Sosisleri tavadan alıp tereyağındaki 5 dakika kızartın.
5. Lahana turşusunu aynı tavada 5 dakika kızartın.
6. Bratwurstları patates, turşu ve hardalla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosisleri önce hafifçe kızartarak kabuğun patlamasını önleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lahana turşusu, hardal ve haşlanmış patatesle servis edin.

## Alerjenler

Hardal

Gluten

Süt