

Münih Lahana Bratwurst

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~580 kcal

Münih bratwurst, sosisleri bira yerine sebze suyunda nazikçe ısıtılarak lahana turşusu ve patatesle servis eden doyurucu bir Alman tabağıdır.

Malzemeler

- 6 adet Bratwurst
- 3 su bardağı Lahana turşusu
- 600 gr Patates
- 2 su bardağı Sebze suyu
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sosisleri sebze suyunda 8 dakika kısık ateşte ısıtın.
3. Soğan tereyağında 4 dakika yumuşatın.
4. Lahana turşusu ve kimyonu ekleyip 8 dakika ısıtın.
5. Sosisleri tavada kızartıp patates ve lahana ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosisleri önce düşük ısıda ısıtarak buğun patlamasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lahana turşusu, haşlanmış patates ve taneli hardal sosla servis edin.

Alerjenler

Süt