

Berlin Bratwurst Sauerkraut Tavas1

Toplam 34 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlıbar18/10

Alman bratwurst sauerkraut tavas1şosisleri lahana turşusu, elma ve hardalla ayn1tavada 1s1taraklızdeğişi tatlıbir pub tabağıhazırlar.

Malzemeler

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

Yapılı

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

PÜF NOKTASI

Sosisleri önce kızartmakurşu suyunda gevşemeden lezzet kazandırlır.

SERVIS ÖNERİSİ

Hardal ve haşlanmış patatesle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal