**Sauerkraut mit Bratwurst**

### Benodigdheden (voor zes personen):

* 750 gram zuurkool
* 80 gram boter
* 1,5 dl vleesbouillon
* 2 dl witte wijn (niet te droog)
* 2 uien
* 6 braadworsten
* zout, peper, komijn

### Bereidingswijze:

* Snij de uien fijn.
* Smelt 40 gram boter in een braadpan en fruit de ui zachtjes glazig.
* Giet de zuurkool af en schep die door de ui.
* Voeg naar smaak peper, zout en komijn toe.
* Voeg de bouillon en de wijn toe.
* Prik de braadworsten enkele malen in met een vork en plaats ze op de zuurkool.
* Dek de pan af en smoor de zuurkool op laag vuur in 30 minuten gaar.
* Neem na 15 minuten de braadworsten uit de pan.
* Smelt de overige 40 gram boter in een koekenpan en bak de braadworsten rondom bruin.
* Dien de Bratwurst mit Sauerkraut op met gekookte aardappelen of stokbrood.



**Guten Appetit!**

### Tip: Om de zuurkool iets minder zuur te maken kun je stukjes appel en/of een beetje suiker toevoegen.