

Oppskrift

Røkt Bratwurst i brød med sauerkraut



1

Sauerkraut

Ha den finsnittede kålen i en stor bolle med salt og karve. Kna godt med hendene til kålen safter seg. Legg blandingen på et stort glass, legg på kålbladet og press ned,

slik at saften siver opp. Sett på et helt tett lokk og la glasset stå en uke på benken. Sett det så på kjøøl.

2

Røkt Bratwürst

Snitt pølsen og stek/ grill den gjennomvarm.

Server Røkt Bratwürst i pølsebrød med sauerkraut og sennep eller Dijonnaise.

Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Røkt Bratwürst 4 stk

Pølsebrød 4 stk

Sauerkraut (1 batch)

Hodekål, finsnittet (ta av ett kålblad til "lokk") 1 kg

Havsalt 15 g

Sauerkraut (1 batch)

Karve

5 g