

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 15. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Bratwürstel auf Kokos-Curry-Kraut

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwürstel:
12 Nürnberger Rostbratwürstel
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Bratwürstel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam in etwas Öl auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kraut:
500 g Sauerkraut
1 Zwiebel
1 kleine getrocknete Chilischote
1-2 EL Butter
75 g Kokosmilch
50 ml Weißwein
175 ml Geflügelfond
2 EL Apfelmus
1 kleines Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
½ TL schwarze Pfefferkörner
½-1 EL mildes Currypulver
1 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei milder Hitze in Öl glasig anschwitzen. Sauerkraut hinzufügen, etwas mitschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Kokosmilch aufgießen. Apfelmus und Curry hinzugeben und Sauerkraut bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Pfefferkörner und Chilischote in ein Gewürzsäckchen füllen und 15 Minuten vor Garzeitende mit dem abgezipften Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in das Kraut einlegen. Kraut mit Salz und Zucker abschmecken. Butter einrühren und Gewürzsäckchen entfernen.

Für die Garnitur:
1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und 1 Esslöffel Kerne herauslösen.
Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren