

# Bratwürstel auf Kokos-Curry-Kraut

**Für zwei Personen**

**Für die Bratwürstel:**

12 Nürnberger Rostbratwürstel Öl

**Für das Kraut:**

500 g Sauerkraut

1-2 EL Butter

175 ml Geflügelfond

2 Wacholderbeeren

1 TL Zucker

1 Zwiebel

75 g Kokosmilch

2 EL Apfelmus

$\frac{1}{2}$  TL schwarze Pfefferkörner

Öl

1 kl. getrock. Chilischote

50 ml Weißwein

1 kleines Lorbeerblatt

$\frac{1}{2}$ -1 EL mildes Currypulver

Salz

**Für die Garnitur:**

1 Granatapfel

**Für die Bratwürstel:**

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

**Für das Kraut:**

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 abgezupften Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in das Kraut einlegen. Kraut mit Salz und Zucker abschmecken. Butter einrühren und Gewürzsäckchen entfernen.

**Für die Garnitur:**

Granatapfel halbieren und 1 Esslöffel Kerne herauslösen.

Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Alfons Schuhbeck am 15. Dezember 2020