

DAS ORIGINAL REZEPT



Thüringer Riesenbratwurst mit Sauerkraut und Püree

Zutaten:

4 Thüringer Riesenbratwurst je 250 g
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
0,1 l Sahne
0,2 l Milch
50 g Butter
600 g Weinsauerkraut
100 g durchwachsenen Bauchspeck
80 g Zwiebeln
1 Möhre
1 Bund frische Petersilie
Salz, Pfeffer, **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**,
Kümmel, Lorbeer, Piment,
Wacholderbeeren

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen
- Sauerkraut kurz abspülen, mit **Thüringer Majoran**, Kümmel, Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und etwas Zucker zum Kochen ansetzen
- die gegarten Kartoffeln pürieren, warme Milch und Sahne zugeben, dann glatt rühren
- mit Salz, Muskat und wenig weißem Pfeffer abschmecken und kurz warm stellen
- Speck und Zwiebeln anbraten, Möhre und eine geschälte Kartoffel reiben und alles kurz vor Ende der Garzeit zu dem Sauerkraut geben
- Thüringer Riesenbratwurst auf dem Grill oder in der Pfanne braten
- Kartoffelpüree auf den Tellern anrichten, mit flüssiger Butter beträufeln und gehackter Petersilie bestreuen
- daneben das Sauerkraut geben und obenauf die Thüringer Riesenbratwurst
- dazu ein guter Senf und ein kühles Bier



Guten Appetit!