

Gegrillte Weißwürste auf Chili-Rahm-Kraut

Rezept ergibt 4 Portion

Zutaten:

Für das Chili-Rahm-Kraut:

400 g Sauerkraut (aus der Dose)

½ Zwiebel

1 TL Puderzucker

50 ml Weißwein

150 ml Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

je ½ TL Wacholderbeeren,

Koriander-, schwarze Pfeffer- und Pimentkörner

1-2 EL Apfelmus

3 EL Sahne

Salz

½ TL milde Chiliflocken

mildes Currypulver

Zucker

20 g kalte Butter

Für die Weißwürste:

4 Weißwürste

1 TL Öl



©Eising Studio Food Photo&Video für ZS Verlag

1 Für das Chili-Rahm-Kraut das Sauerkraut in einem Sieb unter kaltem Wasser kurz abbrausen und das Wasser gut herausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

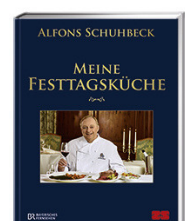
2 Den Puderzucker in einen Topf stäuben, bei milder Hitze hell karamellisieren und die Zwiebel darin andünsten. Mit Wein ablöschen und diesen auf ein Drittel einkochen lassen. Dann die Brühe dazugießen, das Sauerkraut dazugeben und alles erhitzen.

3 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Koriander-, Pfeffer- und Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen und zum Kraut geben. Das Sauerkraut mit einem Blatt Backpapier bedecken und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

4 Nach dem Garen das Gewürzsäckchen wieder entfernen und Apfelmus und Sahne untermischen. Das Rahmkraut mit Salz, Chiliflocken sowie je 1 Prise Currypulver und Zucker würzen. Zuletzt die kalte Butter unterrühren.

5 Für die Weißwürste die Haut der Weißwürste auf beiden Seiten im Abstand von etwa 1 cm schräg einschneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. (Alternativ auf dem Grill arbeiten.) Die Weißwürste in der Pfanne bei milder Hitze auf beiden Seiten knusprig braun grillen.

6 Zum Servieren die gegrillten Weißwürste mit dem Chili-Rahm-Kraut auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Mehr Rezepte in:

"Meine Festtagsküche" von Alfons Schuhbeck