

WÜRSTEL MIT SAUERKRAUT

ZUTATEN

- 600 g Wirsingkohl
- 8 Würstel
- 1/2 Glas Weißwein
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Chilischoten nach Belieben
- Salz n.B.
- Wasser n.B.

ZUBEREITUNG

Putzen Sie den Wirsingkohl und schneiden Sie ihn in dünne Streifen. Schwitzen Sie in einer Pfanne den ganzen Knoblauch mit den nativen Olivenöl extra an und geben Sie dann den Wirsingkohl dazu.

Entfernen Sie den Knoblauch und löschen Sie dann mit Wasser ab, um den Wirsingkohl zu bedecken. Mit Salz und Chili abschmecken und zugedeckt zwei Stunden lang köcheln lassen.

Nach einer Stunde Kochzeit, auch die Würstel hinzufügen. Noch eine Stunde köcheln lassen. Vor dem Servieren gut umrühren.