

## Rezept

# Halal-Bratwurst mit Sauerkraut

Ein Rezept von Halal-Bratwurst mit Sauerkraut, am 15.12.2025

## Zutaten

### Für das Sauerkraut:

<b>3 EL</b> Korinthen	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Pflanzenöl	<b>450 g</b> Sauerkraut
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 EL</b> Paprikamark	<b>50 ml</b> passierte Tomaten
Salz	<b>1 TL</b> gemahlene Kurkuma
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 Msp.</b> gemahlener Koriander
<b>3</b> Nelken	<b>1 TL</b> Rohrzucker

### Für die Bratwurst:

<b>4</b> Merguez	<b>2 TL</b> Pflanzenöl
------------------	------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Für das Sauerkraut die Korinthen 10 Min. in heißem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin in ca. 3 Min. glasig schwitzen.
2. Das Sauerkraut in einem Sieb kurz kalt abbrausen und dazugeben. Die Gemüsebrühe mit Tomaten- und Paprikamark sowie den passierten Tomaten verrühren, salzen und die Mischung zum Sauerkraut gießen.
3. Gewürze und Zucker zufügen, alles gut untermischen und ca. 30 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Korinthen abgießen und dazugeben. Die Nelken entfernen.
4. Wenn das Sauerkraut fast gar ist, die Würste braten. Dafür das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Würste mit einem Messer mehrfach einstechen und im heißen Öl 6-8 Min. lang von allen Seiten kräftig braten. Die Würste mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot servieren.