

Rezept

# Krautfännchen mit Rostbratwurst

Ein Rezept von Krautfännchen mit Rostbratwurst, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> große Zwiebel	<b>1</b> Apfel (z.B. Boskop)
<b>1 EL</b> Öl oder Butterschmalz	<b>500 g</b> Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
<b>10</b> Wacholderbeeren	<b>200 g</b> Nürnberger oder Thüringer Rostbratwürste
<b>400 g</b> Appenzeller oder Raclettekäse	<b>100 g</b> saure Sahne
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden.
2. Das Öl oder Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut zerzupfen und mit Apfel, Wacholderbeeren und 150 ml Wasser dazugeben. Alles verrühren und 20 Min. garen, dabei in den letzten 5-10 Min. den Deckel abnehmen, damit die Flüssigkeit weitgehend verdunsten kann. Die Krautmischung kurz abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Würste in Stücke schneiden. Die Käserinde entfernen und den Käse grob raspeln, mit der sauren Sahne mischen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren aus dem Sauerkraut fischen.
4. Das Sauerkraut in die Pfännchen geben. Wurststückchen darauf verteilen und etwas Käsemasse darübergeben. Im heißen Gerät ca. 8 Min. backen, bis die Würste gar sind und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.