Onze winkel Eext

**Bratwürstel mit Sauerkraut**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 800 g voornamelijk vastkokende aardappelen
* 3 gele uien
* 80 g ontbijtspek in plakjes
* 80 g geklaarde boter
* 2 theelepels hele karwijzaadjes
* 3 pimentkorrels
* 3 kruidnagels
* 1 el zachte bloem
* 1 kg zuurkool
* 2 laurierblaadjes
* 300 ml groentesoep
* 8 (kalfs)(braad)worstjes
* 0,5 handje peterselieblaadjes
* 25 g boter
* Zout en  zwarte peper

**Bereiden:**

1. Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet af, schil en houd warm.
2. Pel intussen de uien. Halveer 1 ui en snij in reepjes, snijd 2 uien in dikke ringen.
3. Snijd het spek fijn. Verhit 60 g reuzel in een pan, bak het spek, uienreepjes, 1 theelepel karwijzaad, piment en kruidnagel, bestrooi met bloem en rooster.
4. Maak de zuurkool los en meng met het laurierblad. Zout, peper, giet de soep erbij en dek af en laat op laag vuur 25 tot 30 minuten sudderen.
5. Verhit intussen de rest van het reuzel (20 g) in een pan, bak de worstjes en uienringen op laag vuur 6 tot 8 minuten, keer alles regelmatig en bestrooi de uienringen met de resterende karwijzaadjes (1 theelepel), zout en peper .
6. Hak de peterselie fijn en voeg toe aan de aardappelen met boter. Opnieuw verhitten, peper en zout.
7. Serveer zuurkool met worstjes en uienringen en serveer met peterselie-aardappelen.