

Bratwurst mit sauerkraut / Bratwurst mit sauerkraut



### **De boodschappen voor 2**

- 2 harde broodjes
- 2 saucijzen
- 1 eetlepel olijfolie om te grillen
- 250 gram zuurkool
- mosterd naar smaak

**Wat kan snazzie's eerste Duitse gerecht anders zijn dan bratwurst mit sauerkraut?** Het is wereldberoemd!

### **Zo maak je Bratwurst mit sauerkraut**

Verwarm de grillpan en strijk er olijfolie op.

Bak de saucijzen aan alle kanten bruin met donkere streepjes en gaar in 20 minuten.

Snij een broodje open en schep er zuurkool naar smaak op.

Worstje erop, dan mosterd naar smaak.

**Daar hoort natuurlijk wel een Duits biertje bij! ;D Guten appetit!**

Bratwurst mit sauerkraut / Bratwurst mit sauerkraut



### **Shopping list for 2**

- 2 French rolls
- 2 pork sausages
- 1 tablespoon of olive oil to grill
- 250 grams cooked sauerkraut
- Mustard to taste

**What can snazzie's first German dish other be than bratwurst mit sauerkraut? It is world famous!**

### **How to make Bratwurst mit Sauerkraut**

Heat the grill pan and brush on olive oil.

Grill the sausages cooked in 20 minutes, nice and brown with dark stripes all around.

Cut open a roll and spoon on sauerkraut to taste.

Place a sausage on the sauerkraut, then pipe on mustard to taste.

**Of course there need to be German beer to go with it! ;D Guten appetit!**