

Frankenburger

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	1 Dose(n) / Becher
Frühstücksspeck / Bacon	100 g
Zwiebeln	1 Prise(n)
Äpfel / Apfel	1 Prise(n)
Kümmelpulver	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Currypulver	1 Etwas / nach Bedarf
Tomatenketchup	1 Etwas / nach Bedarf
Rohrzucker	1 Prise(n)
Rostbratwurst / Rostbratwürstel / Rostbratwürstl	8 Stk.
	1 Stk.
Wacholderbeeren	1 Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 4 Laugenstangen aufschneiden und etwas antoasten
- Zwiebel, Apfel und Speck fein würfeln
- Dann in einem Topf Zwiebel und Speck und dann die Äpfel anschwitzen.
- Dann das Sauerkraut zugeben und die Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben und es mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie etwas Currypulver abschmecken.
- Braten Sie dann Nürnberger Rostbratwürste schön braun an.
- Nun die Laugenstangenunterseite mit dem fertig abgeschmeckten Sauerkraut bestreichen.
- Je 2 Nürnberger Rostbratwürste auf den Sauerkraut verteilen.
- Jetzt etwas Ketchup oder besser wenn Sie bekommen Curryketchup drauf geben.
- Dann noch mit reichlich Currypulver abstauben
- Röstziebeln noch drauf
- Dann noch die 2 Laugenstangenhälfte als Deckel benutzen. Fertig

PS Diesen Gericht geht schnell und ist echt ein genialer Snack für Zwischen durch auch die Kombination von Curry und Sauerkraut passt hervorragend. Viel Spaß beim Kochen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-637-Frankenburger.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at