Weißwürste und Sauerkraut

Heute gibt es einmal ein bayerisches Gericht im hohen Norden. In Bayern sagt man, wenn ich es richtig weiß, ein Jause-Brett dazu.

Nun, hier gab es keine Jause, sondern ein Abendessen. Und ich serviere es nicht auf einem Brett, sondern auf Tellern.

Und es sind beides Convenience-Produkte, die ich zubereite. Die Weißwürste sind aus der Dose und auch das Sauerkraut kommt aus dem Glas. Mal ehrlich, wer bereitet heutzutage noch frisches Sauerkraut aus Weißkohl und Gewürzen zu?

Garen Sie die Weißwürste auf keinen Fall in kochendem Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Weißwürste bestrafen sie dann damit, dass sie aufplatzen. Lassen Sie die Weißwürste in nur noch siedendem Wasser ziehen.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft.

Nicht fehlen darf ein Klecks Senf auf dem Teller für die Weißwürste. Leider hatte ich keinen originalen, bayerischen, groben Senf mit groben Senfkörnern darin vorrätig.

Ja, und eigentlich gilt: Aba do fuilt no a brez’n!

[amd-zlrecipe-recipe:706]