

Bratwurstkrake

(wenn den Enkelkindern eine Freude bereitet werden soll)

Zutaten für 4 Personen

- 4 Thüringer Rostbratwurst
- Bratfett
- Senf und/oder Tomatenketchup
- 800 g Kartoffeln
- 2 Teelöffel Salz, Wasser
- 50 g Butter
- 200 ml Milch
- vorgefertigtes Sauerkraut (am besten aus dem Spreewald)

Zubereitung

Kartoffelbrei zubereiten:

Kartoffeln mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, dann salzen und 20 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen, den Topf schütteln und/oder nochmals auf den Herd stellen, bis die Kartoffeln trocken sind. Parallel dazu die Milch zum Kochen bringen. Kartoffeln mit der Butter stampfen, zum Schluss die heiße Milch mitstampfen.

Bratwurstkrake herstellen:

Thüringer Rostbratwurst von allen Seiten braun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Jede Bratwurst von einem Ende aus bis zur Mitte kreuzförmig einschneiden, so dass 4 „Arme“ entstehen. Wer der Anatomie eines Kraken näherkommen will, teilt die Arme so, dass 8 Fangarme entstehen. Mit Senf oder Ketchup wird dann noch ein Gesicht auf die heile Hälfte der Bratwurst aufgebracht.

Zubereitungszeit

ca. 30 bis 40 Minuten

Anrichtung

Kartoffelbrei auf den Teller füllen und den Kraken draufsetzen (s. oben).

Als Beilage eignet sich vorgefertigtes Sauerkraut, das einfach erwärmt wird. Oder Rotkohl, wenn die Kinder kein Sauerkraut mögen.

