



Wildbratwürstchen mit Aprikosen-Sauerkraut

6 frische Aprikosen • 20 g Butter • Zucker nach Geschmack • 500 g Sauerkraut
100 ml Geflügelfond • 50 ml trockener Weisswein • 40 g Butter • 20 g geriebener frischer
Meerrettich • Salz und Zucker • 12 Wildbratwürstchen • Öl zum Braten

Für die Aprikosen die Früchte halbieren und den Kern entfernen. Haut abziehen und in Spalten schneiden. Mit Butter in der Pfanne dünsten, je nach Reifegrad der Früchte eventuell etwas Zucker zufügen. Beiseite stellen.

Für das Sauerkraut restliche Butter in einen Topf erhitzen, Sauerkraut, Geflügelfond und Weisswein 30 Min. schwach köcheln lassen. Zum Schluß mit Salz abschmecken.

Für die Wildwürstchen Öl in der Pfanne erhitzen und die Würste darin knusprig braten. Zum Anrichten Aprikosen und Sauerkraut auf Teller geben, Würstchen dazulegen.

