



Saksalainen makkara-kaalipata

Aineet:

- 1 kg kaalia
- 1 sipuli
- 3 dl vettä
- 1 lihaliemikuutio
- 1 tl kuminaa
- 1 tl sinapinsiemeniä
- 1 tl pippurisekoitusta
- 1 tl mustapippuria
- 300 g bratwurstia tai krakovaa
- 2 dl omenasosetta
- 1 rkl fariinisokeria
- 2 tl suolaa
- ¼ dl omenaviinietikkaa

Valmistus: Suikaloi kaali ja sipuli. Keitä vesi ja liuota siihen liemikuutio, lisää kaali, mausteet ja sipulisuikaleet. Hauduta 20 minuuttia. Lisää paloitettu makkara, omenasose, sokeri, suola ja viinietikka. Hauduta vielä n.15 minuuttia.