



Saksalainen makkarapata

Aineet: 300 g braatvurstia tai muuta maustettua makkaraa
1 sipuli
800 g kaalia (noin)
1 porkkana
1 rkl öljyä
3 dl lihalientä
1 dl omenasosetta
1 tl kuminaa
1 rkl sinappia
1 tl rouhittua mustapippuria
1 tl suolaa
1 rkl omenaviinietikkaa
Pinnalle
persiljaa

Valmistus: Viipaloi makkarat. Leikkaa sipuli ja kaali ohuiksi suikaleiksi. Kuori porkkana ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi. Ruskista makkarat kuivalla pannulla ja nosta ne sitten syrjään. Kuumenna pannulla öljy ja lisää siihen sipuli- ja kaalisuikaleet sekä porkkanat. Kääntelee niitä hetken aikaa pannulla, kunnes ne hieman pehmenevät. Lisää kuuma lihaliemi ja anna hautua noin 15 minuuttia kannen alla. Lisää makkarat, omenasose sekä mausteet. Hauduta vielä 15-20 minuuttia. Tarjolle tuotaessa ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa. Tarjoile höyryävä pata perunaohukaisten kanssa.