

Elsässer Sauerkraut

Zutaten

200g gekochter Schinken aus der Keule
200g roher Schinken aus der Keule
1 Paar Polnische, 1 Paar Scharfe Stengel
Putenschmalz
von Hartmanns Putenhof

500g Sauerkraut
1 kl. Zwiebel
200ml Fleischbrühe
100ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Schmalz goldgelb anbraten. Das Sauerkraut hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit Brühe und Weißwein aufgießen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze für 10 min dünsten.

Anschließend den Schinken und die Würstchen auf das Kraut legen und für 20 min mitdünsten.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Salzkartoffeln

...noch ein paar Tipps

Das Rezept für unsere Fleischbrühe ist ebenfalls bei uns erhältlich (Nr. 017)

Nach Belieben kann noch ein Apfel in das Sauerkraut gerieben werden.

Wir empfehlen Ihnen auch unsere Surhaxe und unsere Wadlbeißer zum Dünsten auf Sauerkraut!