

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sauerkrauteintopf

Zutaten: 500 gr. Kassler, 2 Zwiebeln, 2 El. Öl, 750 gr. Sauerkraut, 5 Wacholderbeeren, 4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Tl. Kümmel, ½ l. Brühe, 500 gr. Kartoffeln, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kassler und geschälte Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem großen Topf im heißen Öl anbraten.

Das Sauerkraut dazugeben und unter rühren kurz mit anbraten.

Mit Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Kümmel würzen. Anschließend die Brühe dazugießen und zugedeckt ca. 40 Min. kochen lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben und mitkochen lassen.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)