



Sauerkraut mit Speck und Püree

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 90 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

500 g Sauerkraut
5-6 Kartoffeln
50 g Speck, gewürfelt
1 Zwiebel
250 ml Brühe
3 EL Butter
2 EL Milch
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss o.
Macis
Zucker
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Speck in einer Pfanne auslassen und kross braten.

Die Zwiebel würfeln und ebenfalls anbraten.

Mit Brühe ablöschen und das Lorbeerblatt, sowie das gewaschene und gut ausgedrückte Sauerbrat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und etwa 90 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf Flüssigkeit nachfüllen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen.

Anschließend zusammen mit der Butter und Milch stampfen, bzw. pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Als fleischliche Beilage passen (Rostbrat-)Würstchen oder Kasseler hervorragend.

Fleischgericht | Topfgericht