

## Sauerkrauteintopf aus der Eifel

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

---

### Sauerkrauteintopf aus der Eifel

#### Zutaten:

- 1 Dose(n) Sauerkraut
- 500 g Kartoffeln
- 100 g Speck, durchwachsen
- 4 Stk. Mettwürstchen, geräuchert
- 250 ml Wasser
- 250 ml Buttermilch
- 4 Stk. Wacholderbeeren

#### Zubereitung:

Den Boden eines Topfes mit Speckwürfeln belegen, die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und auf die Speckwürfel legen. Sauerkraut zerzupfen, 1-2 EL zurückbehalten und den Rest auf die Kartoffeln geben.

Die Mettwürstchen obenauflegen, Wasser und Wacholderbeeren hinzufügen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 30 - 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit nicht umrühren. Dann die Würstchen herausnehmen, den Eintopf stampfen, die Buttermilch zugeben und abschmecken. Das rohe Sauerkraut locker unterheben.

*Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder*

*Titel: Sauerkrauteintopf aus der Eifel*

*Autor: Joachim Schröder*

*Copyright: © by Joachim Schröder*

*gepostet von Joachim Schröder am:*

*Date: 21.09.2010 21:41*

*Internet: [www.joachim-schroeder.com](http://www.joachim-schroeder.com)*

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/sauerkrauteintopf-aus-der-eifel/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED