

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

→ 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 - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED