Rezept

Elsässer Sauerkraut

Ein Rezept von Elsässer Sauerkraut, am 20.04.2024

Zutaten

- 1,2 kg frisches Sauerkraut
- **2** Äpfel
- **3 EL** Schweineschmalz
- **2** Lorbeerblätter
- Pfeffer
- **6** feine Schweinswürste (z. B. Wiener Würste)
- **2** geräucherte rohe grobe Schweinswürste (Bauernwürste)
- **2** Zwiebeln
- **1** große dicke Möhre
- **1 TL** Wacholderbeeren
- **200 ml** Elsässer Riesling (ersatzweise Rinderbrühe)
- **700 g** ungeräucherter, frischer Speck mit Schwarte (gepökelter Schweinebauch)
- **12** kleine festkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Sauerkraut in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit einer Gabel locker zerzupfen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen, die Viertel in kleine Stücke schneiden. Die Möhre schälen und klein würfeln.

2. Das Schweineschmalz in einem großen ofenfesten Topf oder einem Bräter erhitzen. Die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze 5-8 Min. goldgelb andünsten, sie sollen nicht bräunen. Sauerkraut, Apfel- und Möhrenstücke, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Wein dazugeben und so viel Wasser dazugießen, dass das Kraut knapp bedeckt ist. Mit Pfeffer würzen. Den Speck hineinlegen und mit Sauerkraut bedecken. Zugedeckt im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. 45 Min. garen, dabei einmal nachschauen und, falls nötig, noch etwas Wasser dazugießen.

3. Währenddessen die feinen Würste in einem Topf mit siedendem Wasser bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garziehen lassen, herausnehmen. Kartoffeln waschen und schälen. Geräucherte Würste in größere Stücke schneiden. Topf aus dem Ofen nehmen. Würste und Wurststücke unter das Kraut mischen, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kartoffeln obenauf legen. Falls nötig, nochmals etwas Wasser nachgießen, sodass am Topfboden noch genügend ist. Weitere 30-40 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind. Den Topf aus dem Ofen nehmen, Kartoffeln, Speck und Wurststücke herausfischen. Das Kraut auf eine Platte geben und Kartoffeln, Speck und Würste darauf anrichten. Heiß servieren und Senf dazureichen.