

Rezept

Polnischer Sauerkrauteintopf

Ein Rezept von Polnischer Sauerkrauteintopf, am 20.04.2024

Zutaten

20 g getrocknete Mischpilze oder Pfifferlinge	200 g Schweinefleisch (aus der Schulter)
2 geräucherte, rohe Würste (ca. 200 g)	100 g durchwachsener Räucherspeck
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
250 g Weißkohl	250 g Sauerkraut
2 EL Schweine- oder Butterschmalz	Salz
Pfeffer	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 TL Kümmelsamen
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL getrockneter Majoran (noch besser: 2 EL frisch gehackter Majoran)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ l Wasser begießen und ca. 6 Std. einweichen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, dabei das Wasser auffangen, die Pilze eventuell etwas kleiner schneiden.

2. Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Würste je nach Größe in dünne Scheiben oder in kleine Würfel schneiden. Den Speck klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Kohl waschen und den Strunk herauschneiden, den Kohl längs vierteln und quer in dünne Streifen schneiden. Das Sauerkraut eventuell leicht ausdrücken, auseinanderzupfen und fein schneiden.

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Schmalz in einem ofenfesten Topf oder Bräter zerlassen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und die Würste dazugeben, alles weitere 3-4 Min. unter Rühren anbraten, salzen und pfeffern.

4. Das Tomatenmark und den Weißkohl unterrühren, 1 Min. mitbraten. Dann ca. $\frac{1}{2}$ l Wasser, Sauerkraut, Lorbeerblatt, Kümmelsamen, Paprikapulver, Majoran und die Pilze mit dem Einweichwasser dazugeben, alles gut miteinander verrühren, nochmals salzen und pfeffern. Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Eintopf im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. 30 Min. garen lassen. Am besten mit Bauernbrot servieren.