

Rezept

# Sauerkrauttopf mit Würsten

Ein Rezept von Sauerkrauttopf mit Würsten, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>100 ml</b> Fleischbrühe	<b>1 Dose</b> Sauerkraut (ca. 850 ml Füllgewicht)
Salz	Pfeffer
<b>3</b> Wacholderbeeren	<b>3</b> Nelken
<b>100 ml</b> trockener Weißwein	<b>100 g</b> Sahne
<b>4</b> Kochwürste (z. B. Mettenden)	<b>100 g</b> durchwachsener Speck

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf wässern. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln und Brühe im Römertopf vermengen und zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 45 Min. garen.
2. Inzwischen das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Römertopf aus dem Ofen nehmen. Kartoffeln salzen, Sauerkraut darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Nelken untermischen. Alles mit Wein und Sahne begießen. Würste und Speck auf das Kraut legen. Zugedeckt in 45 Min. fertig garen. Nach Wunsch mit Senf servieren.