

Sauerkraut-Eintopf

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	1 kg
Selchfleisch / Selchroller	80 Dekagramm
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	4 Stk.
Wacholderbeeren	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das rohe Sauerkraut wird mit Salz, Kümmel, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren gewürzt. Die Kartoffel werden geschält, gewaschen und in Spalten geschnitten.

Alles wird abwechselnd in einen Kelomat geschichtet, wobei man mit Sauerkraut beginnt. Man giesst Wasser dazu, verschliesst den Kelomat und lässt das Gericht ca. 10 min. kochen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1569-Sauerkraut-Eintopf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at