

Sauerkraut mit Spätzle und geräuchertem Fleisch

Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN:

(für 4 Personen)

3 EL Gänseschmalz

1 kg Sauerkraut

1 große Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1 mehlig Kartoffel von ca. 100 g

1 geräucherte Putenoberkeule oder ca. 700 g Schaufele (siehe Anmerkung)

1 Scheibe geräucherter Schweinebauch (1 cm dick)

200 ml Brühe

Spätzle (siehe z.B. mein Rezept "Schwäbische Spätzle")

1 weitere große Zwiebel

Man braucht:

eine sehr große Pfanne mit Deckel

ZUBEREITUNG:

Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Kartoffel schälen, dann reiben.

Die Zwiebel grob hacken, den Schweinebauch in Würfel schneiden.

In einer extragroßen Pfanne das Gänseschmalz erhitzen.

Die gehackte Zwiebel und die Schweinebauchwürfel darin gemeinsam anbraten, bis die Zwiebelwürfel eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Nun das abgetropfte Sauerkraut und die geriebene Kartoffel untermischen.

Dann das Lorbeerblatt dazugeben.

Darüber legen Sie nun das geräucherte Fleisch und setzen den Pfannendeckel auf.

Das Ganze darf nun ca. 75 Minuten im eigenen Saft und Dampf bei mittlerer Hitze schmoren. Dabei immer wieder umrühren und das Fleisch auch ab und zu wenden. Das Sauerkraut soll am Boden leicht ansetzen und goldbraune Stellen bekommen - das gibt einen guten Geschmack.

Währenddessen können die Spätzle zubereitet werden.

(bitte blättern)

Wenn das Sauerkraut fertig gegart ist, wird es mit Salz und etwas fein gemahlenem schwarzen Pfeffer gewürzt.

Und nun kommt ein wichtiger Schritt:

Gießen Sie die Brühe an und schaben damit den Bodensatz ab. Dieser Bodensatz verleiht dem Gericht köstliche Röst-Aromen!

Lassen Sie das Gericht eine Viertelstunde ruhen - so verbinden sich die Aromen, und man verbrennt sich nicht die Zunge...

Währenddessen eine große Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einer separaten Pfanne in etwas Olivenöl braten. Sie sollen braun werden.

Anrichten: Auf dem Teller werden Sauerkraut und Spätzle vermischt. Dazu kommt das aufgeschnittene Fleisch, und über alles werden als i-Tüpfelchen die Zwiebelringe gestreut. Guten Appetit!

Anmerkung:

Das Wort "Schäufele" kenne ich aus meiner schwäbischen Heimat. Es handelt sich dabei um das leicht geräucherte Fleisch aus der flachen Schweineschulter.

Allerdings schmeckt eine geräucherte Putenoberkeule genauso gut - und sie ist leichter zu haben - nicht nur im "Schwobaländle".