Krautstopperln

Kategorien: Gemüse, Kartoffelgerichte, Ofengerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Erdäpfel
4 Packungen Sauerkraut (je 1/2 kg)
0,70 dag Geselchtes (geselchte Ripperln)
2 große Zwiebeln
20 dag Speck
Wacholderbeeren
Pfeffer
Mehl
1 Ei
Salz für Erdäpfelteig

Zubereitung

Man nehme einen großen Topf und gibt das Kraut hinein und bedecke es mit Wasser.
Man gibt Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter dazu und lässt das Kraut ca. 15 Minuten kochen.
Dann seiht man es ab.
In einer Pfanne lässt man das Öl heiß werden, gibt den kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu und lässt ihn glasig anlaufen.
Gib den in Ringe geschnittenen Zwiebel dazu und zum Schluss das Kraut.
Gut durchmischen! Etwas pfeffern!
Die geselchten Ripperln kochen.
Dann in einer großen Pfanne 1 Reihe Kraut, 1 Reihe Stopperln, 1 Reihe Geselchtes zum Schluss immer Kraut!
Noch schnell ins Rohr bis alles Farbe annimmt.

Stopperln: Teig genauso wie Erdäpfelknödel - dann werden dicke Würste geformt und alle ca. 2 cm geschnitten und in Salzwasser ca. 10 Minuten gekocht.

(Böhmisches Rezept von der Bisztron Urli-Oma!)