

# Geselchtes mit Sauerkraut

**Kategorien:** Fleischgerichte, Gemüse, Schweinefleisch, Suppen/Eintöpfe

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

800 g Geselchtes, hell geräuchertes Wammerl oder Bauchspeck  
500 g Sauerkraut, am besten bei einem Gemüsehändler kaufen, der Sauerkraut noch selber einlegt  
300 ml Wasser  
2 kleiner Apfel  
2 mittelgroße Erdäpfel  
2 TL Butter  
2 kleine Zwiebel  
4 Lorbeerblätter  
2 TL Kümmel  
8 Wacholderbeeren  
4 TL Gemüsesuppe

## Zubereitung

Das Sauerkraut in einen weiten Topf geben und mit Wasser angießen.  
Den Apfel und den Erdäpfel ganz fein reiben und zum Sauerkraut geben.  
Die Butter, die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel, Lorbeerblätter, Kümmel, Wacholderbeeren und die Gemüsesuppe dazugeben, durchrühren und einmal aufkochen lassen.  
Das Geselchte (geräucherte Wammerl oder Bauchspeck) als ganzes Stück auf das Sauerkraut setzen und etwa 30-40 Minuten köcheln lassen.  
Wenn sich das Geselchte leicht anstechen lässt, ist es fertig.  
Dann in Scheiben schneiden und mit Sauerkraut auf einem Teller anrichten.

Tipp: Als Beilage passen herrlich Salzkartoffeln oder Tiroler Speckknödel. Siehe dazu unter meinem Rezept "Tiroler Speckknödel"!