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 Sauerkaut 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 Sauerkaut in einen weiten Topf geben und mit Wasser angießen.
Den Apfel und den Erdäpfel ganz fein reiben und zum Sauerkaut geben.
Die Butter, die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel, Lorbeerblätter, Kümmel, Wacholderbeeren und die Gemüseuppe dazugeben, duchrühren 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"!