Sauerkraut mit Steinpilzen und Eisbein

KOCHBUCH DORTMUND

ZUTATEN

5 Dosen Sauerkraut (je 810 g)
3-4 Zwiebeln
800 g geräucherte dicke Rippe
oder Schälrippchen
1 kg Schulter o. Eisbein
3 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
12 Wacholderbeeren
Steinpilze getrocknet
(2 Hände voll)
1 TL Senfkörner
Salz, Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe
Flüssigwürze
(oder frischer Liebstöckel)

ZUBEREITUNG

Bedingt durch die Zutaten eignet sich dieses Rezept nicht für eine kleine Zahl an Portionen.
Es ist für eine größere Zahl von Personen bzw. Vorrats-Portionen (einkochen oder einfrieren) gedacht.

Wer es nicht so sauer mag, wäscht das Sauerkraut vor dem Verwenden einmal durch.
Das Gericht wird schmackhafter, je längerer es gekocht wird.
Bei Verlängerung der angegeben Kochzeiten Flüssigkeit nachgießen!

In einen großen Topf schichten:

Fleisch in Würfel schneiden und in den Topf geben.
Darauf eine Schicht Sauerkraut (1 Dose) samt Flüssigkeit (bei ungewaschenem Sauerkraut)
Dann eine Schicht Zwiebelringe.
Mit Salz und Pfeffer würzen, ein Lorbeerblatt, 1 Pimentkorn, 1-2 Wacholderbeeren,
etwas Flüssigwürze oder Liebstöckel und ein paar eingeweichte Steinpilze.

Dann wieder Sauerkraut, Zwiebelringe, usw. - bis der Topf voll ist.

Etwas Gemüsebrühe zugeben, damit das Fleisch unten nicht ansetzt.

Bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.
Nach dieser Zeit den Garzustand des Fleisches am Topfboden testen.
Dabei vermengt sich der Inhalt des Topfes

Eine weitere Stunde schmoren lassen bis das Sauerkraut weich ist.

Dazu Kassler Brot reichen (wie bei meiner Oma).
Statt Kassler Brot eignen sich als Beigabe auch Salz- oder Püree-Kartoffeln.

Sehr gut zur Bevorratung geeignet!

Diese Rezept empfiehlt Ihnen:
Raumausstattung Frieling | Dortmund Höchsten

Guten Appetit!