



KUCHLER



Sauerkraut mit Speck

Zubereitungszeit

45 min **4 Pers.**

ZUTATEN

600gr Speck
2Stk. Zwiebel
1Stk Apfel
1Stk Kartoffel
2Stk Nelken
2Stk Sternanis
5Stk Wacholder
3dl Champagner
100gr Butter
1EL Honig
500gr Sauerkraut

ZUBEREITUNG

Speck und Butter in einer Casserole anziehen.
Speck raus nehmen und Zwiebeln in der Butter anziehen.

Sauerkraut gut waschen und zu den Zwiebeln geben.
Honig dazu geben und mit Champagner ablöschen.
5min köcheln lassen.

Apfel rein reiben und den Speck wieder darauf legen, Gewürz
Säcklein beigegeben und zugedeckt 20 min köcheln lassen.

Wen das Sauerkraut weich ist, mehlig Kartoffel rein reiben
und nochmals 10 min zugedeckt köcheln lassen.

Abschmecken und den Speck in gleichmässig Grosse Scheiben
schneiden.

En guete