Sauerkrauteintopf mit Speck und Rippli und Wacholder-Crème fraîche

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min
Aktivzeit: 1 h 10 min
Marinieren: 55 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

200 g	Kochspeck vom Schweizer Schwein
400 g	Rippli vom Schweizer Schwein
2	Zwiebeln
1 TL	Butter
500 g	Sauerkraut, roh
2	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
6 dl	Gemüsebouillon
2 TL	Zucker
400 g	Kartoffeln
150 g	Crème fraîche
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

567	kcal
36 g	Eiweiss
21 g	Kohlenhydrate
37 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Der Profi empfiehlt

Auch Wädli passen gut in diesen Eintopf. Einfach von Anfang an mitkochen und das Fleisch am Schluss kleingezupft dazugeben.

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Speck in Streifen schneiden und kurz mitdünsten. Sauerkraut, Lorbeer, 6 Wacholderbeeren und Bouillon dazugeben und langsam zum Kochen bringen. Zucker dazugeben und das Ganze geschlossen bei milder Hitze 45 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und würfeln. Rippli in breite Streifen schneiden.

3 Restliche Wacholderbeeren im Mörser grob zerdrücken und mit der Creme fraîche verrühren. Mit wenig Salz würzen.

4 Die Kartoffeln nach 45 Minuten unter das Sauerkraut rühren. Rippli auf das Kraut legen und alles nochmals 15 Minuten leise köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen und in vorgewärmten Suppentellern mit der Wacholder-Crème fraîche servieren.