





Sauerkrauteintopf mit Speck und Rippli und Wacholder- Crème fraîche



Der feine Unterschied.

-  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**



Der feine Unterschied.

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.