Sauerkraut mit Knödel und Saftfleisch

Als Beilage am besten Semmelknödel oder Serviettenknödel.

Zutaten

Menge
Zutat
Saftfleisch
1 kg
Teilsames
2
Bratensaftwürfel
500 ml
Wasser
Sauerkraut
2 Pkg
Sauerkraut
5
Lorbeerblätter
15
Pfeffer Körner grün

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Saftfleisch (90 Minuten)
☐
1.

1 kg 1Teilsames im Ganzen in einem großen Topf rund 1 Stunde 30 Minuten kochen. Gegen Ende der Kochzeit dann
2 2Bratensaftwürfel in
500 ml 500Wasser aufkochen.

Sauerkraut (40 Minuten)
☐
2.

2 Pkg 2Sauerkraut gut waschen und in einem großen Topf geben. Dazu nun reichlich Wasser und
5 5Lorbeerblätter und zirka

15 15Pfeffer Körner grün geben und rund 30 Minuten kochen.

Beilage
☐
3.

Siehe Semmelknödel oder Serviettenknödel.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  2 Stunden 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste