

Schweinebauch mit Weinsauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1,2 kg Schweinebauch

500 g frisches Sauerkraut

2 Zwiebeln

0,1 l Weißwein

Kümmel, Zucker, Salz

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

Zubereitung:

Schweinebauch in Salzwasser kochen bis das Fleisch weich ist.

Das Sauerkraut mit den geschälten und geviertelten Zwiebeln, sowie den Gewürzen und etwas von dem Fleischsud in einen Topf geben und kochen. Kurz bevor das Kraut weich ist den Weißwein dazugeben.

Das Fleisch in der Zwischenzeit in Scheiben schneiden und auf das Sauerkraut legen. Mit Kartoffelbrei servieren.

Guten Appetit!

