

Frisch gekocht
Freitag, 13. Mai 2016



Rezept von Andreas Wojta

Krautfleisch

1 Stunde 10 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

800 g Schweinsschulter, 500 g Sauerkraut, 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Paprikapulver, 1 TL Essig, 3 EL Zucker, Salz, Pfeffer, Suppenpulver, Schmalz oder Öl; 1 TL Erdäpfelstärke, 1 EL kaltes Wasser.

Für die Petersilerdäpfel: 500 g Erdäpfel (Dita), 3 EL kalte Butter, reichlich frisch gehackte Petersilie, Salz.

Für die Salzerdäpfel: 500 g Erdäpfel (Dita), 1 Lorbeerblatt, 1 TL Kümmel, Salz.

Zubereitung

Das Schweinefleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die geschnittenen Zwiebeln in Schmalz dunkelbraun anrösten. Knoblauch, Paprikapulver, Essig sowie Schweinefleisch zufügen, mit Salz, Pfeffer und etwas Suppenpulver würzen und durchrühren. Mit Wasser bedecken und auf kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten leicht köcheln. Sauerkraut und Zucker begeben und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig das Krautfleisch mit etwas in kaltem Wasser aufgelöstem Erdäpfelmehl binden - dadurch erhält das Krautfleisch eine sämigeren Konsistenz und einen schönen Glanz.

Für die Petersilerdäpfel die Erdäpfel weich kochen, noch heiß schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und mit kalter Butter und Petersilie vermengen, mit Salz abschmecken.

Für die Salzerdäpfel die Erdäpfel schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln. In Wasser mit Lorbeerblatt, Kümmel und Salz weich kochen.

Das Krautfleisch mit den Erdäpfeln servieren.