

Kochen mit Klaus

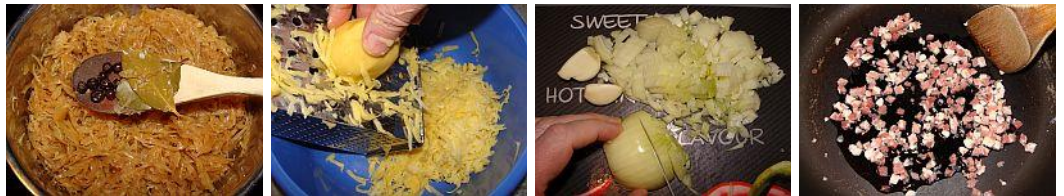
Bierkutscher-Hackpfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 TL Brühe, 1 TL Kümmel, 500 g Sauerkraut, 8 Wacholderbeeren,
- 1 Lorbeerblatt, flüss. Süßstoff, Maggi, 600 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel,
- 400 g Rinderhack, Petersilie, Majoran

Zubereitung:

1. Am Vortag 250 ml Wasser mit Sauerkraut in einen Topf geben. Brühe, Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt zugeben u. kochen lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Süßstoff u. Maggi nach Belieben zugeben. Am Ende Beeren u. Lorbeer entfernen.



2. Kartoffeln schälen u. grob in eine Schüssel reiben. Zwiebel u. Knob abziehen u. fein würfeln. Schinkenwürfel in heißem Schmalz anbraten, Hack zugeben u. grob krümelig braten. Zwiebeln, Knob mitdünsten. Kartoffeln unterrühren u. mitbraten.



3. Mischung mit Salz, Pfeffer, Kräutern würzen u. ca. 20 Min. schmoren. Kraut unterheben u. erwärmen. Mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu natürlich Bier genießen.

