

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkischer Braumeister-Schmortopf

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, fl. Süßstoff, Öl,
- 2 TL Kümmel, Maggi, 1 kg Schweinegulasch, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- 3 Zwiebeln, Salz, je 300 g ger. Bauchspeck & Cabanossi, 2 TL Senf,
- 100 g Tomatenmark, 1 l dkl. Hefeweizen, 3 EL Fleischbrühe,
- 3 EL Bratensaft, 1 P. Fix f. Gulasch, 1 Dose gehackte Tomaten,
- 400 g Champignons, 200 ml Sahne, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag 300 ml Wasser zum Sauerkraut mit 1 EL Brühe, Kümmel, 12 Wacholderbeeren u. Lorbeerblatt in einen Topf geben. 20 Min. kochen lassen. Am Ende Maggi u. Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Speck in Streifen, Pilze in Spalten u. Cabanossi in Scheiben kleiner schneiden.



3. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten (austretenden Fleischsaft abschöpfen u. aufheben. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Weizen u. Fleischsaft ablöschen. Restl. Brühe, Fix, Bratensaft u. Senf einrühren, aufkochen, 45 Min. abgedeckt köcheln lassen.



4. Kraut, Speck, Cabanossi, Pilze u. Sahne einrühren, weitere 30 Min. offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.

Tipp des Chaoten: Dazu fränkische Klöße reichen, lecker!

