

GESCHMORTES SAUERKRAUT MIT SCHWEINEBACKE, KARTOFFELPÜREE & BIRNEN-ZWIEBEL-GEMÜSE



Zubereitung:

Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.

Das Sauerkraut auspacken, in ein Sieb geben, kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln, Karotten und das Stück Sellerie putzen, schälen und klein schneiden.

Das Schweineschmalz in einen Schmortopf erhitzen, die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Kümmel hineingeben und gut anbraten. Sellerie zugeben und weitere 3 Minuten mitrösten. Die Hälfte vom Sauerkraut hineingeben und unter Rühren alles weitere 3 Minuten rösten.

Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Schweinebacken und die Karotten hinzugeben. Mit dem restlichen Sauerkraut alles gut abdecken.

Den Schmortopf in den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und alles zugedeckt schmoren lassen. Nach einer Stunde 300 ml Wasser hinzugeben eine weitere Stunde im Ofen schmoren lassen. Den Deckel in der zweiten Hälfte nicht mehr auf den Topf geben.

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weich kochen.

Nun das Birnen-Zwiebelgemüse zubereiten. Dafür die Birnen vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Die Birne in einer Schüssel sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Zwiebeln achteln und in einem Topf in der Butter ca. 6-8 Minuten anschwitzen. Die Birnen mit dem Lorbeerblatt hinzugeben und weitere 4 Minuten mit anschwitzen.

Die Milch für den Kartoffelbrei erhitzen und die Butter hineingeben zum schmelzen. Die Kartoffeln vom Herd nehmen, abschütten und in einer Schüssel zerdrücken. Mit Muskat, Salz & Pfeffer würzen die Milch mit der geschmolzenen Butter hinzugeben und alles zu einem feinem Kartoffelpüree schlagen.

Den Schmortopf aus den Ofen nehmen, die Schweinebacken in Scheiben schneiden und mit dem Birnen-Zwiebel-Gemüse und dem Kartoffelpüree anrichten.

Zutaten:

- 400 g geräucherte Schweinebacke
- 1 kg Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 2 Karotten
- Schweineschmalz
- 200 ml Gemüsebrühe
- Kümmel
- 3 Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Zwiebeln fürs Gemüse
- 20 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer