

SAN MARTINO

by Jochen Ficht

Apfel – Sauerkraut mit Schmalz

- 5 kg Frisches Wein-Sauerkraut (beim Metzger zu beziehen)
- 1 kg Zwiebeln weiß in feine Scheiben geschnitten
- 1,5 kg Äpfel (Boskoop)
- 500 g Schmalz, Schwein oder Ente
- 500 ml Trockener Weißwein
- 4 l Fleischbrühe
- 1 kg Bauchspeck geräuchert mit Schwarte zum mitkochen
- 1st. Gewürzsack
 - 10 st Lorbeerblätter
 - 2 Eßl. Wacholderbeeren zerdrückt
 - 6 st. Nelken
 - 2 Eßl. Pfefferbeeren weiß, zerdrückt
- 200 ml Speisestärke angerührt mit Wasser zum binden
- 300 g Mehliges Kartoffeln

° Zwiebelstreifen im Schmalz farblos angehen lassen, quasi weich dünsten.

° Äpfel, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden, diese dann zugeben und ebenfalls farblos anschwitzen.

° mit dem Weißwein ablöschen.

° die Fleischbrühe zugeben und aufkochen lassen.

° Bauchspeck mit Schwarte ebenfalls zugeben.

° das Weinkraut dazugeben und bei mittlerer Hitze zum kochen bringen, wichtig ist „immer schön rühren“.

° den Gewürzsack zugeben.

° für ca. 1h leicht köcheln lassen, ständig rühren.

- ° abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker.
- ° binden mit fein geraspelten, geschälten Kartoffeln und der angerührten Speisestärke.
- ° das Kraut dann nochmals für gut 15-20 min köcheln lassen.