

## **FRISCH GEKOCHT IST HALB GEWONNEN**

**KW 43 25.10.2002**

**Mark Janicello, Musicalstar**

### **Sauerkrauttopf mit Schweinefleisch**

**Zutaten für 4 Personen:**

6 Scheiben Frühstücksspeck (in Streifen), 4 Schweinskoteletts (1,5 cm dick), 4 Frankfurter (in Scheiben), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt), 1/2 Tasse Weißwein, 2 1/2 Tassen Hühnersuppe, 120 g kleine Champignons, 1 TL Wacholderbeeren oder Kümmel, 1/2 TL getrockneter Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Suppenwürze, 1 Dose (500 g) Sauerkraut (abgetropft und klein geschnitten), 2 EL Stärkemehl, 2 TL Senfpulver.

#### **Zubereitung:**

Speck kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der selben Pfanne die Koteletts beidseitig braten, danach auf einen Teller legen. Die in Scheiben geschnittenen Frankfurter in die Pfanne geben, rundum braun braten, danach auf den Teller geben.

Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne anschwitzen. Wein zugießen und aufkochen. Dabei den Bratenrückstand vom Pfannenboden lösen. Pfanneninhalt in einen Topf umgießen. Suppe, Champignons, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeerblatt und Suppenwürze zugeben, alles aufkochen lassen. Speck, Koteletts und Wurst in den Topf geben und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Die Koteletts sollten dann weich sein.

Lorbeerblatt entfernen und das Sauerkraut zugeben. Stärkemehl und Senfpulver in einer Tasse mit Wasser anrühren und in die Sauerkrautmischung geben. Alles nochmals kurz köcheln lassen, dabei gut verrühren. Sauerkraut mit Koteletts und Wurstscheiben auf Tellern anrichten.