



Hauptgang

Schweinefleisch mit Sauerkraut

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2,5 dl	Olivenöl (kalt gepresst)
500 gr	Zwiebeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten
1 kg	Schweinefleisch (Ragoutstücke)
4 Stück	grosse, frische Tomaten (oder 1 Dose Pellati aus der Dose, 500 gr)
1 Würfel	Fleischbouillon (Rindsbrühe)
50 gr	Oliven, entsteint und fein gehackt
2 EL	Essig
750 gr	Sauerkraut
	Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Grosse Kasserolle	In einer grossen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und darin die gewürzten Fleischstücke allseits anbraten. Danach die Zwiebeln, dazu geben und unter mehrfachem Wenden, glasig dünsten.
Tomaten	Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben (sie lassen sich dadurch besser häuten). Die Tomaten häuten, vierteilen, das Kerngehäuse entfernen und danach achteln und in die Kasserolle geben.
Heisses Wasser, Fleischbouillonwürfel	In etwas heissem Wasser den Fleischbouillonwürfel auflösen und in die Kasserolle giessen.
Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle	Den Inhalt der Kasserolle mit Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer würzen.
Wasser	Soviel Wasser zugiessen, bis der Inhalt der Kasserolle gerade bedeckt ist. Auf kleinem Feuer ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch praktisch weich ist.
Sauerkraut, Oliven, Essig	Das Sauerkraut, die Oliven sowie den Essig dazugeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich ist..