

# Sauerkrauteintopf

## Zutaten:

200g Sauerkraut  
200g Weißkohl  
10 g getrocknete Pilze  
100 g Schweinegulasch  
100 g Kalbsgulasch  
100 g Geflügelfleisch  
20 g Fett  
50 g geräucherten Speck  
20 g fetten Speck  
1 kleine Zwiebel  
20 g Mehl  
20 g Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

## Zubereitung:

Sauerkraut fein schneiden, mit wenig kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde garen. Den Weisskohl waschen, hobeln und mit ein wenig kochendem Wasser übergießen, dann mit den klein geschnittenen Pilzen etwa 30 garen. Das kleingeschnittene Fleisch waschen, abtropfen lassen, salzen, im erhitzten Fett von allen Seiten anbräunen. Zusammen mit dem Räucherspeck zum Sauerkraut geben und etwa 40 Minuten dünsten. Den frischen, gewürfelten Speck auslassen, die Speckgrieben zum Sauerkrauttopf zugeben. Im zerlassenen Fett die kleingeschnittene Zwiebel dünsten, Mehl zugeben und die Mehlschwitze zubereiten. Das Fleisch und den Räucherspeck aus dem Sauerkraut herausnehmen. Den Weisskohl mit dem Sauerkraut vermengen und mit der Mehlschwitze binden. Das in Würfel geschnittene Fleisch und den Räucherspeck zum Kraut geben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Zucker abschmecken. Alles aufkochen lassen. Mit Brot servieren. Diesen Eintopf kann man einige Tage im Gefrierfach aufbewahren und dann aufwärmen.

