Schüfeli oder Rippli mit Sauerkaut

- **1 kg rohes, mildes Sauerkraut**
- **50 g Speckwürfeli**
- **1 Zwiebel,** in feinen Streifen
- **1 Apfel,** geschält, in Würfeli
- **1 Teelöffel Zucker**
- **2 dl Weisswein**
- **ca. 3 dl Gemüsebouillon**
- **10 Wacholderbeeren,** grob zerstossen
- **10 Pfefferkörner**
- **½ Teelöffel Kümmel**
- **1 kleines Lorbeerblatt**
- **2 Zweiglein Thymian**
- **1 kg geräuchertes Schüfeli oder Rippli**
- **Salz, Pfeffer,** nach Bedarf

1. Sauerkraut abtropfen, sehr gut ausdrücken, mit einer Gabel lockern.

2. Speckwürfeli in einer weiten Pfanne ohne Fett knusprig braten, Hitze reduzieren, Zwiebelstreifen, Apfelwürfeli und Zucker beigeben, ca. 5 Min. dämpfen. Sauerkraut beigeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen.

3. Weisswein und Bouillon dazugiessen, das Sauerkraut muss knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Wacholder und alle Zutaten bis und mit Thymian beigeben.

Zugedeckt ca. 1 Std. schmoren lassen.

4. Rippli darauflegen, zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde schmoren lassen. Thymianzweiglein entfernen, Sauerkraut würzen.

Tipp: Apfel mit 60 g getrockneten Cranberries ersetzten.

Rezept Betty Bossi
DRS 3 chocht fein Nr. 16/2012
27.01.2012
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch