

Specksauerkraut



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02899

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Butter	705547	25 g
Bio	Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Zwiebel Scheiben	190374	500 g
	Bauchspeck geräuchert	241274	300 g
	Lorbeerblätter	99578	2 g
	Nelken ganz	89890	2 g
	Wacholderbeeren	88947	2 g
	Piment ganz	88428	3 g
	Bauernwein weiss	25621	200 ml
	Sauerkraut mit Äpfeln	MM02875	1.200 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Zwiebeln in Butter andünsten, den gewürfelten Speck dazugeben und anbraten.
2. Das Sauerkraut mit den Gewürzen dazugeben. Mit Wein auffüllen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

* Nur national verfügbare Artikel.