

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Krautfleisch - Chruudfleisch

Stichworte: Fleisch, Kohl, Sauerkraut, Schwein, Schweiz

800 g	Schweinebauch, magerer, -gepökelter (2 cm dicke Scheiben),	1 Teel. Kümmel,
600 g	rohes Sauerkraut,	2 Essl. Paprikapulver (edelsüß),
2 Essl.	Butterfett,	2 Zwiebeln (in Streifen),
		1/4 Liter Brühe

Die Zwiebeln im Butterfett anschwitzen, Paprikapulver darüber streuen und sofort mit Brühe ablöschen.

Das Sauerkraut und die Fleischstücke begeben und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

Dazu Salzkartoffeln servieren.