

# Unsere Rezeptempfehlung zum Monat März

## Sauerkraut mit Kartoffelbrei

40g Butterschmalz

800g Sauerkraut

1 gr Zwiebel

2-3 säuerliche Äpfel

6-8 Wacholderbeeren

500g Kasseler od.

Räucherspeck

*Fett im Topf zerlassen, gewürfelte Zwiebel darin goldgelb rösten. Sauerkraut und Äpfel dazu geben und kurze Zeit im Fett hellbraun anschmoren. Mit Wasser auffüllen und Wacholderbeeren hinzufügen.*

*Das inzwischen halb gar gekochte Fleisch, mit Sauerkraut zusammen gar dünsten.  
Evtl. mit etwas Zucker abschmecken.*

*Dazu aus 1 kg gekochte Salzkartoffeln einen Kartoffelbrei zubereiten.*

**Guten Appetit  
wünscht  
Familie Schierenbeck  
Bruchweg 1  
28844 Weyhe- Lahausen  
Internetadresse: [www.hofladen-schierenbeck.de](http://www.hofladen-schierenbeck.de)**