



**Kinnbäckle,
Sauerkraut, Kartoffelbrei
und Zwiebelschmelze**

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Sauerkraut
- 750 g Kartoffel mehlig
- 100 g Butterschmalz
- 1 Kinnbäckle geräuchert
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Milch (halb Milch, halb Sahne)
- 1/8 l Wein
- Kümmel, Salz, Muskat
- 40 g Butter
- Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken
- Lauch, Sellerie, Karotte, Knoblauch

Kinnbäckle zuerst mit Lauch, Sellerie, Karotte, Nelken, Knoblauch und Wacholderbeeren ca. 1 Stunde kochen.

Sauerkraut: 1 Eßl. Schmalz in einen Topf geben, 1/2 kleingeschnittene Zwiebel glasig dünsten. Sauerkraut dazugeben und mit 1/8 l Wein und etwas Brühe vom Kinnbäckle ablöschen. Kümmel und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Kartoffelpüree: Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 Eßl. Salz zugeben und mit Wasser bedeckt im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze weich kochen. Kochwasser abgießen, mit erhitzter Milch und Butter zu glattem Püree rühren.

Zwiebelschmelze: 1/2 Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten.

