

Eintopf Sauerkraut nach Art der Sachsen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	3 l	6, l	9 l
Zwiebeln, mittelgroß	25 Stück	50 Stück	75 Stück
Sauerkraut aus der 580 g-Konserve	13 Dosen	26 Dosen	39 Dosen
Gehacktes (Hackfleisch) vom Schwein, nicht zu fett	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Speck, geräuchert	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Butterschmalz	250 g	500 g	750 g
Lorbeerblätter	25 Stück	50 Stück	75 Stück
Wacholderbeeren	ca. 70 Beeren	ca. 140 Beeren	ca. 210 Beeren
Senfkörner	6 Eßlöffel	12 Eßlöffel	18 Eßlöffel
Nelken, Gewürznelken, ganz,	13 Stück	26 Stück	39 Stück
Kümmel	12 Kaffeelöffel	24 Kaffeelöffel	36 Kaffeelöffel
Zucker	6 Kaffeelöffel	12 Kaffeelöffel	18 Kaffeelöffel
Tomatenmark aus Konserven	300 g	600 g	900 g
Pfeffer, frisch gemahlen	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Klare Fleischbrühe (z.B. Maggi Würfel)	nach Geschmack 7 Würfel	n. Geschm. 14 Würfel	n. Geschmack 21 Würfel
Bockwurst, oder Heißwürstchen	50 Stück	100 Stück	150 Stück

Zubereitung und Tips

Im Kessel den gewürfelten Speck in dem zuvor erhitzten Butterschmalz anbraten (nicht zu dunkel) das Hackfleisch zugeben und ca. 5- 7 Minuten (unter rühren) mitbraten. Dann die gewürfelten Zwiebeln zugeben und weitere 5-7 Minuten braten, Danach die angegebene Wassermenge zugießen und alles zum Kochen bringen. Die zerdrückten Maggi Fleischsuppenwürfel (oder in kochendem Wasser aufgelöste, gekörnte Fleischbrühe) einrühren.

Das Sauerkraut (wir schütten das Konservenwasser ab, damit der Eintopf nicht zu sauer wird, behalten aber einen Rest der Flüssigkeit für eventuelles „nachsäuern“), die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Gewürznelken, den Kümmel, den Zucker und das Tomatenmark gut unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr ca. 25 bis 35 Minuten kochen (schmoren). Achtung: Nicht zuviel Hitze geben. Ständig umschichten (rühren), damit das Kraut nicht anbrennt.

In manchen Gegenden liebt man es, wenn das Kraut dunkelbraun geschmort ist. Dann etwas länger und bei stärkerer Hitze schmoren lassen (umrühren). Bei Bedarf etwas Wasser oder (falls noch nicht sauer genug) vom Konservenwasser etwas zugeben. Zum Schluß mit Pfeffer würzen. Die eventuell anzubietenden Würstchen im Extrabehältnis erhitzen.

TIP: Wir bieten die Würstchen gegen Aufpreis an.