

Sauerkraut mit Schnüsskes un Öhrkes

Am besten ist es, wenn man die Schnüsskes un Öhrkes, nämlich die Schnäuzchen und Öhrchen, beim Metzger bereits gepökelt und gekocht kaufen kann. Eventuell muss man ihn einfach rechtzeitig darum bitten. Und dann entsteht im Handumdrehen ein wunderbarer, herzhafter Eintopf.



Zutaten für 6 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 EL Schmalz oder Öl
- 750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kümmel nach Belieben
- 1 EL Majoran
- 1 säuerlicher Apfel
- eventuell 1 Chilischote
- 1 TL Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 1 kg Sauerkraut
- je 3 Schweineschnäuzchen, Ohren und Schwänzchen
- dazu eventuell 3 Scheiben von ebenfalls gekochtem, gepökelttem Schweinebäckchen oder -bauch

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem ausreichend großen, möglichst breiten Topf im heißen Schmalz oder Öl andünsten.
- Die Kartoffeln schälen, würfeln und zufügen; sofort salzen und pfeffern. Kümmel (macht das Gericht nicht nur würziger, sondern auch besser verträglich) und Majoran dazwischen streuen. Zwei Tassen Wasser angießen. Zugedeckt die Kartoffeln circa 15 Minuten köcheln, bis sie gar sind.
- Inzwischen den Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel mit der Schale in feine Streifen schneiden und mit in den Topf geben, auch die längs durchgeschnittene Chilischote, die zerdrückten Wacholderbeeren und Pimentkörner sowie die Lorbeerblätter.
- Das Sauerkraut zerzupfen und untermischen. Die Schweineteile auf dieses Sauerkraut betten und – falls nötig – noch etwas Wasser angießen.

- Zugedeckt alles 20 bis 30 Minuten schmurgeln lassen, bis sie durch und durch heiß sind. Das Fleisch soll nur im über dem Kraut entstehenden Dampf erhitzt werden – so behalten sowohl Kraut wie Fleisch ihre eigenen, klaren Aromen. Das ist geschmacklich wesentlich reizvoller, als wenn alles zusammengekocht wird, das Fleisch säuerlich wird und das Fleischaroma das Kraut durchzieht. Deshalb stimmt es bei diesem Gericht auch nicht, dass es umso besser schmeckt, je häufiger es wieder aufgewärmt wird.

Tipp: Wichtig ist, die Kartoffeln zunächst gar zu kochen, bevor das Sauerkraut hinzugefügt wird. Die Säure stoppt das Weichwerden.

Servieren: in tiefen Tellern mit Messer, Gabel und Löffel

Beilage: Senf und Pumpernickel

Getränk: ein zischendes Pils