

Belegtes Kraut

Für 6 Personen

Zutaten:

130 g	Langkornreis, gekocht	2 EL	Paprikapulver, edelsüß
3	Eier, gekocht	1 kg	Sauerkraut vom Fass
80 g	Zwiebeln, gewürfelt	2 Pk.	Bacon (Frühstücksspeck)
2	Knoblauchzehen, mittelgroß	250 g	saure Sahne
400 g	Cabanossi (Knoblauchwurst)	1 ½ TL	Mehl
700 g	Schweinenacken	2 EL	Bratenfond
1	Paprikaschote (rot, klein)		Salz
1	Tomate, mittelgroß, geviertelt		Pfeffer
3 EL	Öl		

Zubereitungszeit ca. 1 Stunden 30 Minuten, Backzeit ca. 50 -60 Minuten, 200°C

1. Reis & Eier kochen. Sauerkraut aus dem Fass einmal waschen und gut ausdrücken. Die Cabanossi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Schweinefleisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch fein würfeln oder mit Salz zerdrücken. Paprikaschote waschen, putzen und vierteln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebel andünsten, Knoblauch zugeben und kurz umrühren. Paprikaschote und Tomate zugeben und unter Wenden kurz anbraten. Fleisch wieder in die Pfanne geben. Paprika darüber stäuben, umrühren und mit 375 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
3. Die Eier grob hacken. Eine ca. 25 x 34 cm große rechteckige, feuerfeste Form mit Speckscheiben auslegen. Die Hälfte des Sauerkrauts darauf verteilen und den Reis darüber geben.
4. Die saure Sahne mit Mehl und 2 EL Bratenfond anrühren und mit dem geschmorten Schweinefleisch vermischen. Kurz kochen lassen, bis die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die Auflaufform geben. Gehackte Eier, Cabanossi und restliches Sauerkraut darauf verteilen. Die Sauce darüber gießen und mit den restlichen Speckscheiben abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft nicht geeignet) auf mittlerer Einschubleiste ca. 50-60 Minuten garen. In der Form servieren. Darauf achten, dass das Gericht nicht zu dunkel wird, notfalls abdecken.

Reihenfolge fürs Einschichten:

Bacon – ½ Sauerkraut – Reis – Fleischwürfel – Eier – Cabanossi – restl. Sauerkraut – Sauce – Bacon

Ein ideales Gericht für Gäste, kann man gut vorbereiten. Beilage ist bereits als Reis enthalten.