

Kochen

Timo Böckle

Montag, 22.10.2018

Herbstlicher Filderkraut-Eintopf mit Schälrippchen

Für 4 Personen

Zutaten

400 g Filder-Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
1 kleine Zwiebel
400 g Kartoffeln, festkochend
2 Möhren
2 EL Butterschmalz
700 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
400 g Pökelryppchen, gekocht
6 Blätter Filderkraut
4 Scheiben Nussbrot
2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Butter
1 Stiel Beifuß
250 g Sahne
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. Das Filder-Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die abtropfende Flüssigkeit dabei auffangen. Das Sauerkraut mit einem großen Messer fein hacken.
2. Zwiebel schälen und sehr feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen und abbrausen. Die Hälfte der Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Möhren in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Kartoffelwürfel und Möhren zugeben und kurz andünsten. Filder-Sauerkraut untermischen. Den Ansatz mit Gemüsebrühe ablöschen. Die übrigen Kartoffeln fein in die Brühe reiben und gründlich untermischen. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Fleisch der Rippchen vom Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden, zugedeckt beiseite stellen.
4. Die Filderkrautblätter gründlich waschen, abtropfen lassen und die dicken Blattansätze ausschneiden. Blätter gut trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Brot in grobe Würfel schneiden.
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Krautstückchen darin unter Wenden braten, bis sie noch leichten Biss haben. Nussbrot-Würfel zugeben und ebenfalls mit anbraten. Zum Schluss die Butter und den zerzupften Beifuß hinzufügen. Die Butter kurz aufschäumen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
6. Die aufgefangene Sauerkrautflüssigkeit und 200 g Sahne unter die Eintopfzutaten rühren. Alles erneut erhitzen und mit Pfeffer abschmecken. Fleisch zur bereits fertig abgeschmeckten Suppe geben, kurz erwärmen.
7. Die Suppe in vorgewärmten Schalen verteilen. Filderkrautstücke und Nussbrot darauf anrichten. Nach Belieben übrige Sahne kurz angeschlagen. Eintopf mit Sahne und Schnittlauchröllchen garniert anrichten.

