



## Leberwurst mit Rahmsauerkraut

Sauerkraut mit Rahm zubereitet, das mag im ersten Moment ungewohnt erscheinen. Doch nicht zu Unrecht gib es in Deutschland und Osteuropa unzählige Rezepte dazu. Das Sauerkraut wird milder und schön geschmeidig. Sogar im Kochbuch der Schweizer Armee findet sich ein Rezept mit Rahmsauerkraut, das zusammen mit Fischfilets angerichtet (geschöpft) wird. Nebst Kümmel passt auch Paprika gut zum Sauerkraut und gibt ihm einen ungarischen Touch (siehe: Szegadiner Gulasch). Und wie an einer Metzgete passt auch dieses Sauerkraut gut zu einer Leberwurst.

### Zutaten (pro Portion)

200g	Sauerkraut gekocht, leicht ausgedrückt
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
50g	Kartoffel
1/2Tl	Kümmel
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1dl	Vollrahm
1	Leberwurst

### Zubereitung

Zwiebel hacken und die Kartoffel klein würfeln. Beides zusammen in der Butter 7-8 Minuten dünsten. Pul biber und Kümmel zugeben, vermischen und 1-2 Minuten mitdünsten. Rahm zugiessen und kurz aufkochen. Sauerkraut zugeben, vermischen und 20 Minuten köcheln lassen.

Nebenher die Leberwurst in 80° heissen Wasser 30 Minuten ziehen lassen.





