



Geräucherter Brustspitz mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Ein richtig schönes Wintermenu, dabei ganz einfach in der Zubereitung. Es braucht aber rund 2 Stunden bis der geräucherte Brustspitz gar ist. Zuerst 1 1/2 Stunden im 80° heissen Wasser, danach weitere 25 Minuten zusammen mit dem Sauerkraut und den Kartoffeln. Die festkochenden Kartoffeln, Amandine von der Migros, sind sehr delikats und mit ihrer fast buttrigen Konsistenz bestens für Salzkartoffeln geeignet. Die Zwiebel wird während der langen Garzeit bei tiefer Temperatur schön weich, aber nicht pflotschig.

Zutaten

1 Brustspitz (1 Rippe)
1 Zwiebel
500g Sauerkraut vorgekocht
3-4 Kartoffeln Amandine
wenig Salz

Zubereitung

Brustspitz 1 1/2 Stunden zusammen mit der geschälten Zwiebel bei 80° ziehen lassen. Wenn sich das Wasser leicht bewegt und ganz feine Bläschen aufsteigen ist das Wasser etwa 80° heiss. Sicherer ist es, die Temperatur mit einem Bratenthermometer zu überwachen.

Sauerkraut aufwärmen, Brustspitz, Zwiebel und geschälte Kartoffeln darauflegen, leicht salzen und zugedeckt ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

500g Sauerkraut sind natürlich viel zu viel, es braucht aber eine gewisse Menge, damit Brustspitz und Kartoffeln gut darauf passen. Sauerkraut kann man problemlos ein paar Mal aufwärmen. Es wird dabei nur besser, besonders wenn ein schönes, gräuchertes Stück Fleisch mitgegart wird.



