

Désirée Nick: Skat-Eintopf

😊 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/désirée-nick-skat-eintopf

Zutaten:

- 1kg geräucherte Kotelett-Rippchen vom Schwein
- 2-3 große Zwiebeln
- 3-4 EL Zucker
- 1kg Sauerkraut aus Dose/Glas
- 250g kernlose Weintrauben
- 1/4 Liter Sahne
- 1/4 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Rippchen in Portionsstücke schneiden. In einem großen Topf (ohne Öl) zuerst die Fettseite der Rippchen scharf anbraten, dann die andere Seite anbraten, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln würfeln und im heißen Rippchenfett anschwitzen. Zucker darüber streuen und die Zwiebeln karamellisieren. Die Rippchen zurück in den Topf geben und das Ganze mit 1/4 l Wasser ablöschen.

Das Sauerkraut abtropfen lassen, auf den Rippchen verteilen und die Weintrauben darüber schichten. Dann mit der Sahne aufgießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Salz und Zucker abschmecken.

Rezept: Désirée Nick

Quelle: alfredissimo! 08.11.2002

Mandel-Schoko-Pudding mit Vanille-Sauce - Alfred Biolek