

Sauerkraut mit Kassler Ripperl schlesisch

Zutaten:

1 kg Sauerkraut
4 Kassler
1 Becher Sahne
3 zwiebeln
3 Esslöffel Zucker
1-2 Gläser Wasser
kernlose Trauben nach Belieben

Zubereitung:

Ripperl auf der Fettseite stark anbraten, Ripperl rausnehmen

**3 Zwiebeln geschnitten im Fett der Ripperl anbraten, 3 Esslöffel Zucker dazugeben
Ripperl wieder hineingeben**

1 – 2 Gläser Wasser hinzufügen

darauf das Sauerkraut, die kernlosen Trauben oder (Ananas)

1 Becher Sahne

150 Minuten zugedeckt köcheln

dazu Brot oder Kartoffelbrei servieren