

Sauerkraut mit Rippchen und Bockwurst

Im Ofenmeister von Pampered Chef® oder im
Grundset von Pampered Chef®

Zubereitung:

Den Ofenmeister mit Schweineschmalz einfetten. Das macht einen besonders guten Geschmack.

Das Sauerkraut mit etwas Wasser in den Ofenmeister geben.

2 EL Brühe darunter mischen.

Die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu geben.

Die Karotte mit dem Gemüsehobel von Pampered Chef® in Scheiben schneiden und ebenfalls über das Sauerkraut verteilen.

Dann für 25 Minuten bei 210° auf Ober- Unterhitze im Backofen garen.

Die Rippchen und Bockwürste zugeben und weitere 35 Minuten auf 200 ° bei Ober- Unterhitze garen.



Zutaten:

1 kg Sauerkraut

2 EL Brühe (Pulver)

1–2 Lorbeerblätter

8–10 Wacholderbeeren

1 Karotte

Schweineschmalz

Etwas Wasser

Ggf. Speck

2– 4 Rippchen oder
Bockwürste

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

