

Zubereitung

Sauerkraut-Magronen






Nährwert pro Person:

579 kcal

F 22 g

Kh 54 g

E 38 g

-  einfache Zubereitung
-  ca. 30Min.
-  4 Personen

300 g **Teigwaren** (z. B. Älper
Magronen)

Salzwasser, siedend

500 g rohes **Sauerkraut**,
abgetropft

1 TL **Wacholder**, grob zerstoßen

4 Tranchen gekochtes **Rippli**
(je ca. 120 g)

1.8 dl **Saucenhalbrahm**

wenig **Pfeffer**

Und so wirds gemacht:

1. Teigwaren «al dente» kochen, 3 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen, abtropfen.
2. Sauerkraut mit einer Gabel lockern, mit Wacholder und der beiseite gestellten Kochflüssigkeit in dieselbe Pfanne geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Rippli darauflegen, heiss werden lassen, herausnehmen. Magronen und Rahm daruntermischen, nur noch heiss werden lassen, würzen, mit den Rippli anrichten.