

## Badisches Schäufole mit Kraut



### Zutaten:

#### Für 4 Personen

- 700-800 g Schäufole, gepökelt
- 500 g Sauerkraut
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Karotte
- 1 Kartoffel
- 1 Apfel, in Spalten geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Wachholderbeeren
- 1 Liter Rinderbrühe
- Wer möchte: 1 EL Kümmel, ganz



### Zubereitung

In einem großen Topf etwas Schmalz verteilen. Die Kartoffel und die Karotte schälen, dann grob reiben und mit dem Sauerkraut mischen. Das Sauerkraut in den Topf füllen. Die Apfelspalten, die Zwiebelringe und die Gewürze darüber streuen. Dann das Schäufole darauf legen und mit der Brühe aufgießen. Den Deckel aufsetzen. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 90 min. köcheln lassen.

Das Schäufole in Scheiben und mit dem Sauerkraut servieren.

Tipp: Dazu passen Buabaspitzle, Senf oder Bratensoße.