

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Schlachtschüssel

Zutaten:

Blutwurst

Leberwurst

Kesselfleisch

Sauerkraut

Zubereitung:

Sauerkraut vorbereiten, siehe original fränkisches Sauerkraut.

Das Wellfleisch (Schweinebauch) eine Stunde im Sauerkraut mitkochen.

Nach einer halben Stunde kommen die Siedewürste hinzu. Sie werden vorher mit einer Gabel mehrmals angestochen, damit sie nicht aufplatzen.

Zur fränkischen Schlachtschüssel werden Klöße gegessen. Manche essen auch Brot dazu.

Tipp: Mit einem geräucherten Bauch wird das Sauerkraut schmackhafter.