

FRÄNKISCHE TAPAS



Knöchla mit Kraut

Zutaten:

4 Schweinefüße vom Hinterbein = Eisbein

850 ml Sauerkraut

1 Zwiebel

1 Apfel

1 TL Kümmel

1 Lorbeerblatt

8 Wachholderbeeren

1 TL Zucker

Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf, mit Gemüsebrühe aufgießen und 1,5 bis 2 Stunden kochen. Darauf achten, dass die Knochenöffnungen des Knöchlas in der Brühe liegen, damit das Mark seinen Geschmack an die Soße abgeben kann. In der Zwischenzeit die Klöße zubereiten.

Tipp: Zu diesem Gericht gehört ein gutes fränkisches Bier.

Das Knöchla schmeckt auch kalt sehr lecker und wird im Sommer auf manchen fränkischen Bierkellern als Brotzeit mit Brot angeboten. Unbedingt probieren und immer reichlich salzen und pfeffern.