

# *Sauerkraut nach Schailes Art*



## *Zutaten:*

*Sauerkraut  
selbst gekochte Fleischbrühe aus  
Schweinebauch und Schlegeln  
Wacholderbeeren  
Pfeffer  
Apfelsaft  
klare Fleischsuppe  
Zucker  
Schweineschmalz*

## *Zubereitung:*

*Das Sauerkraut in einem Topf mit der selbst gemachten Fleischbrühe erwärmen.  
Die Gewürze, den Apfelsaft, die Fleischsuppe und das Schweineschmalz hinzugeben.  
Nun das Sauerkraut geduldig köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren.  
Nach Belieben noch einmal abschmecken.  
Im Besen wird zum Sauerkraut Schlachtplatte serviert  
Es passt aber auch bestens zu Bratwürsten, Schupfnudeln oder Kassler.*