

Jägertopf

Beschreibung:

Der Jägertopf wurde ursprünglich als deftiges Frühstück bei den Jagdgesellschaften des Adels gereicht. Schweinefleisch findet sich heute fast immer darin, aber statt Räucherwurst kann man auch Fleischreste vom Vortag nehmen. Aufgewärmt schmeckt er noch besser - und das hat Tradition

Zutaten:

2 Stück Äpfel
2 Stück Karotten
300 g Waldpilze (frisch, gemischt)
500 ml Wasser
100 g Speck (frisch, durchwachsen)
2 Stück Zwiebeln (mittelgroß)
500 g Räucherwurst (.z.B. Krakauer, keine Salami)
200 g Schweinebauch (ohne Schwarte)
100 g Pilze (getrocknet)
2 kg Weißkohl (frisch)
1 kg Sauerkraut
70 g Tomatenmark
2 Stück Lorbeerblätter
100 ml Rotwein
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Anleitung:

Den Speck fein hacken und in einer großen, schweren Pfanne auf kleiner Hitze auslassen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken, in dem Speck glasig schwitzen. Die Räucherwurst in Stücke, den Schweinebauch in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Speck geben und auf mittlerer Hitze kurz anbraten. 5 Min. sollten ausreichen. Beiseite stellen. Die Trockenpilze in etwas heißem Wasser einweichen. Die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Den Weißkohl mit einem großen schweren Messer vierteln, den Strunk herauslösen und die Kohlblätter in schmale Streifen schneiden. In Essigwasser waschen, um evtl. vorhandene Kleinlebewesen zu vertreiben. Abspülen und in einem sehr großen schweren Schmortopf, am besten aus emailliertem Gusseisen, in einen halben Liter kochendes Wasser geben. 20 Min. bei geschlossenem Topf kochen. Inzwischen die Trockenpilze mit dem Einweichwasser in ein Haarsieb geben. Einweichwasser auffangen. Steinchen, Tannennadel etc. entfernen. Eingeweichte Pilze in Stücke schneiden. Frische Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielenden kappen und in Stücke schneiden. Die Karotten und die Äpfel schälen. Die Karotten fein raspeln, die Äpfel reiben. Zusammen mit dem Sauerkraut, Trocken- und Frischpilzen, Speck, Zwiebeln, Räucherwurst und Schweinebauch, Tomatenmark, Lorbeerblatt und der Prise Zucker zu dem Weißkohl geben. Vorsichtig salzen, gut pfeffern. Speck und Räucherwurst enthalten bereits Gewürze. 60 Min. auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Schweinebauchwürfel weich sind. Mit dem Rotwein und dem Einweichwasser der Pilze verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.