

# Geselchtes trifft Süß-Sauer

## Zutaten für 5-6 Personen

800g Geselchtes  
800 g Rote Zwiebel  
700g Sauerkraut  
500g Weintrauben kernlose  
250 ml Schlagobers  
2 El. Zucker  
Kümmel, Lorbeerblätter  
Schweineschmalz



## Zubereitung:

1.  
Geselchtes in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebel halbieren schälen und in feine Streifen schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen.
2.  
In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen und Geselchtes auf beiden Seiten scharf anbraten, Geselchtes zur Seite geben. Im Bratenrückstand Zwiebel gut anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, von der Hitze nehmen.
3.  
Geselchtes auf dem karamellisierten Zwiebel schichten (eventuell gleich etwas portionieren), mit Sauerkraut bedecken und mit Kümmel bestreuen. 2- 3 Lorbeerblätter darauf verteilen, mit Schlagobers übergießen und mit den gewaschenen Weintrauben einen Abschluss bilden.
4.  
Die zugedeckte Pfanne ins vorgeheizte Backrohr geben.  
180 C° Ober-Unterhitze ca.1 1/2 Stunden.

## Grießknödel

Zutaten für 12 Stück  
250g Grieß  
100g Butter  
500 ml Milch  
3 Eier  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

Dazu passen hervorragend Grießknödel!

## Zubereitung:

1.  
Milch, Butter, Salz und Gewürze aufkochen lassen, Grieß einfließen lassen, dabei ständig rühren, bis sich die Masse vom Topf löst.
2.  
Wenn die Masse überkühlt ist, Eier dazu geben und kräftig durchrühren, bis eine glatte Masse entsteht. 12 Knödel formen und ins kochende Salzwasser geben, etwas köcheln lassen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.