

Gericht für 8 Personen gerechnet !

## Lauwarmer Sauerkrautsalat

### Salat:

3dl Weisswein

1000g gekochtes Sauerkraut ausgedrückt

1 Teelöffel Salz

200g Bratspeck in ca 3 cm breiten Streifen

Bratbutter zum Braten

900g Kartoffeln (fest kochende Sorte) in ca. 1cm grossen Würfeln

### Preiselbeer-Sauce:

1 Teelöffel milder Senf

4 Esslöffel Weisswein

4 Esslöffel Sonnenblumenoel

2 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas

Pfeffer

Weisswein in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Sauerkraut begeben

Salzen, zugedeckt ca. 5 min köcheln

Pfanne von der Platte nehmen, abkühlen, Sauerkraut samt der Kochflüssigkeit mit der Sauce mischen.

Bratspeck in einer Pfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen

Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren

Kartoffeln unter wenden ca. 20 min goldgelb braten.

Salzen mit dem Speck unter das Sauerkraut mischen

Zutaten der Preiselbeersauce in einer Schüssel gut verrühren dazugeben, anrichten.