



KRAUTNUDELN

MIT HANFBIER & RAUCHFLEISCH

ZUTATEN

- 1 GLAS SAUERKRAUT
- GEMÜSEBRÜHE AUS FRISCHEN ZUTATEN
- 1 FLASCHE HANFBIER
- 1 FLASCHE MALZBIER
- 500 G DINKELNUDELN (SPÄTZLE ODER SPIRALEN)
- STEINSALZ
- 125 G BUTTER
- 200 G RAUCHFLEISCH

ZUBEREITUNG

- 1 **Sauerkraut** mit 150 Gramm Butter ca. 45 Minuten andünsten und anschließend mit **Gemüsebrühe aus frischen Zutaten** würzen und mit dem Hanf und Malzbier ablöschen. Solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- 2 Gewürfeltes Rauchfleisch mit den abgekochten Nudeln (Al Dente) unter das Sauerkraut mischen. Die restliche Butter dazugeben, mit **Steinsalz** und Pfeffer würzen und das Ganze nochmals 5-10 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

GUTEN APPETIT!



4



LEICHT



90 MIN