



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 58	Oktober	2007
Schlachtplatte		

## ZUTATEN:

für 5 - 8 Personen

**1 EL Schweinefett oder  
ingesottene Butter**  
**1 grosse Zwiebel, in Streifen  
schneiden**  
**1 kg Sauerkraut**  
**5 - 6 Wacholderbeeren**  
**1 dl Weisswein**

**800 gr Rippli**  
**500 gr Magerspeck geräucht**  
**300 gr Speck gesalzen**  
**2 x Wädli gesalzen**  
**2 x Schweinsschnörli**  
**2 x Schweinsschwänzli**

**8 x 100g Blutwurst**  
**8 x 100g Leberwurst**

## ZUBEREITUNG

Die in Streifen geschnittene Zwiebel in Schweinefett oder Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Das gut ausgepresste Sauerkraut und die Wacholderbeeren beifügen, mehrmals wenden und mit Wein sowie 3 dl Wasser ablöschen ca 60 Minuten köcheln.

Speck und Rippli ,Wädli, Schweinsschnörli, Schweinsschwänzli in seperetem Topf im Wasser auf dem Herd 1 ½ Stunden langsam gar werden lassen. Die Kochzeit hängt von der Grösse und Qualität der Fleischstücke ab. Deshalb mehrmals kontrollieren, damit das Fleisch nicht verkocht.

20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Würste in seperetem Topf ziehen lassen.

Das Fleisch in Portionen schneiden, über das gut abgetropfte Kraut geben und mit Salzkartoffeln servieren.

Meistens serviert man zum Sauerkraut noch gekochte Bohnen (im Winter: gedörrte).

**TIP: Als Beilage Salzkartoffeln.**

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759  
**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)