

**Menü** ≡**ZUTATEN:**

1 kg Sauerkraut

500 g Kassler

2 Zwiebeln

3 Lorbeerblätter

1 Nelke

3 – 4 EL Zucker

1 TL Instantbrühe

100 ml Apfelsaft

etwas Schmalz oder Pflanzenöl

8 Kartoffelknödel

4 Scheiben Käse

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | Sauerkrautdopf mit Käseknödeln

**ZUBEREITUNG:**

1. Für meinen ft 6 \* habe ich den Anzündkamin mit 20 Briketts angefeuert.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Kassler würfeln, Knödel nach Packungsanweisung vorgaren (wer Knödel selber machen kann, macht sie natürlich selbst).
3. Den Dopf auf 14 glühende Briketts stellen, die übrigen 6 Briketts für den Deckel habe ich zunächst im Anzündkamin gelassen.
4. Zwiebelwürfel mit dem Zucker in Schmalz anschwitzen. Anschließend das grob gewürfelte Kassler für ca. 8 min mitbraten. Danach die restlichen Zutaten (außer

gewürzte Kassler für ca. 8 Min. mitbraten. Danach die restlichen Zutaten (außer Knödel und Käse) hinzufügen, den Deckel aufsetzen, die restlichen Briketts darauf verteilen und für weitere 25 Min. schmoren.

5. Die gegarten Knödel auf das Sauerkraut setzen, je eine halbe Scheibe Käse auf jeden Knödel legen und bei geschlossenem Doppdeckel für weitere 10 Min. gratinieren, bis der Käse verlaufen ist.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim "nachdopfen"!









WERBUNG



**Vom Handwerksbäcker  
gebacken und  
deutschlandweit  
versendet!**

**[www.burger-buns.com](http://www.burger-buns.com)**



# Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN

✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.

✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



**NAMIBIAN BRAAI**

