

**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 mithören. Danach die restlichen Zutaten (außer

gewürzte Kässier für ca. 6 Minuten drehen. Danach die restlichen Zutaten (davon 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 Döpfdeckel für weitere 10 Min. gratinieren, bis der Käse verlaufen ist.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim "nachdopfen"!







WERBUNG



BurgerBuns
Bakery

**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**

www.burger-buns.com



Cevapomaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



5 stars

- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROCKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU





 **KÜLBS**

NAMIBIAN BRAAI

GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM

