

# Pfälzer Saumagen mit Rahm-Sauerkraut

**Für 8 Personen**

**Für den Saumagen:**

500 g Kartoffeln	Salz	2 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	3 Brötchen vom Vortag	500 g Schweinebauch
500 g gekochter Schinken	500 g Bratwurstbrät	2 EL Majoran, getrocknet
2 EL Liebstöckel, getrocknet	3 Eier	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	Wurst darm, 50 cm lang	3 EL Butter

**Für das Rahmsauerkraut:**

3 Schalotten	2 EL Butter	1 EL Zucker
700 g frisches Sauerkraut	4 Wacholderbeeren	4 Pimentkörner
200 ml Weißwein	250 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser einmal aufkochen. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Schweinebauch und Schinken fein würfeln.

Die eingeweichten Brötchen ausdrücken.

In einer Schüssel Schweinebauch, Schinken, Bratwurstbrät, eingeweichte Brötchen, angeschwitzte Zwiebeln, Majoran, Liebstöckel und Eier gut verkneten. Kartoffelwürfel untermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse in den Wurst darm füllen, darauf achten, dass es keine Lufteinschlüsse gibt. Mit Küchengarn fest verschließen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, den Saumagen hineinlegen und ca. 2,5 Stunden leicht siedend garen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Rahmsauerkraut die Schalotte schälen und fein schneiden.

Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben.

Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen.

Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren den Saumagen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, den Wurst darm entfernen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Saumagenscheiben darin von beiden Seiten portionsweise kurz braten.

Saumagen mit dem Sauerkraut anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Martin Gehrlein am 27. September 2018