

Kasslerrippchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Kasslerrippchen, 3 Zwiebeln, 3 Esslöffel Zucker, 20 Trauben, 1 Becher Sahne, 200 ml Wasser, 1 kg Sauerkraut.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Kasslerrippchen OHNE Fett mit der Speckseite nach unten in einem Topf gut anbraten. Rippchen raus nehmen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Zucker zugeben und karamelisieren, bis die Zwiebeln schön braun sind. Rippchen wieder drauf legen, Wasser darüber gießen, Sauerkraut schön gelockert drauf verteilen, Trauben drauf geben und mit Sahne übergießen. Deckel auf den Topf und bei mittlerer Hitze 50 Minuten kochen lassen. Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree!!!!