



PFÄLZER SAUMAGEN AUFLAUF AUS DER RECHTECKIGEN OFENHEXE



Heute Pfälzer Saumagen, dieses Rezept ist von Susanne Altschuh - großes Kompliment zum Pfälzer Nationalgericht aus der rechteckigen Ofenhexe

ZUTATEN

- 3 Scheiben Saumagen
- 3-4 große Kartoffeln
- 1 Dose Champagner-Kraut
- Röstzwiebeln
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln waschen, mit dem kleinen Küchenhobel in feine Scheiben hobeln und auf dem Boden der Rechteckigen Ofenhexe verteilen.
- Alles etwas Salzen und Pfeffern.
- Nun das Sauerkraut darauf verteilen.
- Den Saumagen von der Haut befreien, in Würfel schneiden, auf dem Sauerkraut verteilen und danach mit den Röstzwiebeln bestreuen.
- Die Gemüsebrühe darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 45 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de