

# Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gebratenes Sauerkraut mit Speck, Brot und Orangenmeerrettich

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gebratenes-sauerkraut-mit-speck-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gebratenes-sauerkraut-mit-speck-rezept-102.html)



## Zutaten:

- 500 g Sauerkraut
- 250 g Bauchspeck
- 2 Bund Frühlingslauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Kümmel gemahlen
- Brotgewürz
- Pflanzenöl
- 3 Scheiben Graubrot (Sauerteigbrot / Bauernbrot)
- 1 EL Butter
- 4 EL Sahnemeerrettich
- 2 EL Meerrettichfäden
- 2 Zweige Blatt Petersilie
- 2 Stk. Orangen

## Zubereitung:

1. Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. etwas ausdrücken. In einer Pfanne mit wenig Öl bei großer Hitze anbraten, sodass erkennbare Röststoffe entstehen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, unter das Kraut schwenken und mit einer Prise gemahlenem Kümmel und Brotgewürz

abschmecken. Den Bauchspeck in etwa 2x2 cm große Stücke und das Brot in ähnlich große Dreiecke schneiden.

2. Den Speck in der Pfanne mit wenig Öl langsam ausbraten, das Brot zugeben, 1 EL Butter darin aufschäumen lassen und zusammen braten bis das Brot und der Speck goldbraun und knusprig sind.

3. Die Orangen schälen, filetieren und mit den Petersilienblättchen und den Meerrettichfäden zu einem „Salat“ vermengen, mit einer Prise Salz abschmecken und mit einigen Tropfen Öl marinieren. Den Sahnemeerrettich auf den Tellern ausstreichen, den Meerrettichsalat darauf verteilen, und die Brotecken dazwischenstecken. Das gebratene Kraut daneben setzen und die Speckstücke darum verteilen.