



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Salsiccia mit Sauerkraut und Gnocchi

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, eine Pfeffermühle, Zucker, einen Topf, eine Pfanne, Nudelsieb sowie ein Messer und ein Schneidebrett bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Salsiccia in einer Pfanne mit 1 EL Öl auf mittelhoher Hitze anbraten. Dabei nicht zu oft wenden, sonst entstehen keine tollen Röstaromen. Oder wie mein Freund Reiner, Chefkoch im "Bädle" in Eislingen sagen würden: "Hocka lau!" (= "sitzen lassen!"). Das Ganze sollte ca. 9-10 Min dauern. Dunstabzug an oder Fenster auf! Danach Salsiccia heraus nehmen und zur Seite stellen. Jetzt schon mal Wasser mit 1TL Salz in einem Topf für die Gnocchis zum Kochen bringen.

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit dem **Sauerkraut** im Bratfett der Salsiccia ca. 5-6 Min erhitzen. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker bestreuen. Dann die Salsiccia wieder zum Sauerkraut geben und nochmals 3-4 Min miterwärmen. **Petersilie** waschen und Blätter klein hacken.

Gnocchi ins Wasser geben und ca. 2-3 Min kochen lassen. Gnocchis abseien. Im gleichen Topf **Butter** mit 1 EL Öl erhitzen, Gnocchis wieder in den Topf geben und ca. 3 Min anbraten. Etwas salzen. Wer etwas Muskat zu Hause hat, kann das auch über die Gnocchis geben. Das passt sehr gut. Salsiccia, Gnocchi sowie Sauerkraut auf einem Teller anrichten. Mit etwas Petersilie garnieren, Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.