

Kartoffel-Brösler (Zwuler) mit Sauerkraut



Erst war der Erdäpfel-Brösler und dann kam die Sendung „Dahoam is Dahoam“ mit dem Kartoffel-Zwuler. In der Sendung „Was die Großmutter noch wußte“ mit Kathrin Rueg und Werner O. Feist wurde eine Reihe meiner Oberpfälzer Rezepte bereits 2000 gezeigt. Darunter auch der Erdäpfel-Brösler.

Zutaten:	Zubereitung:
für den Erdäpfel-Brösler: Je Person 3-4 mittelgroße Kartoffeln	am Vortag als Pellkartoffeln weich kochen. Schale pellen und über Nacht gut auskühlen lassen. Es können auch übrig gebliebene Salzkartoffeln verwendet werden.
	Die kalten Kartoffeln werden durch eine Reibe für Knödel gedrückt. Nicht reiben! - es sollen Stücke entstehen. Sie

	können aber auch mit einem Messer kleine Würfel schneiden.
1-2 handvoll Mehl	und
1 gute Prise Salz	über die Kartoffel geben. Dann alles locker vermengen, bis die Kartoffeln von Mehl umhüllt sind. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben.
Schmalz	in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln goldbraun braten. Anschließend auf ein tiefes Blech geben und im Backrohr bei 180 Grad 30 Minuten knusprig braten. Immer wieder mal wenden.
für das Sauerkraut:	
1 Zwiebel	fein hacken und in
1 Eßl Schmalz	glasig dünsten.
frisches Sauerkraut oder 1 Dose	trocken zugeben und kurz mitrösten. Mit
Gemüsebrühe	auffüllen, bis das Kraut knapp bedeckt ist.
4 Scheiben rohes Wammerl	und
2 dicke Scheiben geräuchertes Wammerl	mit in das Kraut geben. Zusammen alles mindestens 1 Stunde auf kleiner Flamme weich kochen.

„Wenn der Brösler ned gar so gut schmecken tät, wär ich nicht jedes mal überfressen“ Zitat mein Sohn.



1. Kalte Kartoffel durch die Knödelreibe drücken
2. Salz und Mehl über die Kartoffel streuen



3. Kartoffeln locker vermengen, bis diese mit Mehl umhüllt sind.
4. Kartoffeln in Schmalz goldbraun braten und anschließend flach auf einem Blech ausgebreitet für 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im Herd knusprig braten.
Das Sauerkraut kann in dieser Zeit mit dem Fleisch weich sanft weich köcheln.