

# Weihnachtsessen der Familie Gutschke

## *Schlesische Biersauce*

300g	Honigkuchen
200ml	Malzbier
200ml	Bier
500g	Kasseler Schnitzel
500g	Sauerkraut
	Wacholderbeeren
	Lorbeerblätter
	Gewürznelken
	Piment
	schwarze Pfefferkörner
	Mehl
	Margarine
1 Stange	Porree
$\frac{1}{3}$ Knolle	Sellerie
1 Bund	Möhren
1 Wurzel	Pastinak
	Petersilienwurzel
	Salz
	Essig
	geräucherter Speck
10	schlesische Weißwürstchen
	dunkles Sauerteigbrot

Den Honigkuchen in Malzbier und Bier einweichen.

Das Kasseler Schnitzel 1h auf kleiner Flamme kochen.

Das Sauerkraut mit Wacholderbeeren, Lor-

beerblättern, Gewürznelken, Piment und schwarzen Pfefferkörnern würzen und ungefähr  $1\frac{1}{2}$ h auf kleiner Flamme kochen.

Aus Margarine und Mehl eine dunkle Mehlschwitze herstellen und nach leichtem Abkühlen mit dem Honigkuchen/Bier ablöschen.

Den Porree, Sellerie, Möhren, Pastinak und Petersilienwurzel in Würfel schneiden und 10–15min aufkochen. Anschließend die Mehlschwitze mit dem Gemüse auffüllen.

Das Kochwasser des Kasseler Schnitzels in die Suppe geben; und mit Salz und Essig abschmecken.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen und über das Sauerkraut geben.

Ungebrühte Weißwürstchen (frisch!) in kochendes Wasser geben und anschliessend ohne Deckel 10min bei kleiner Flamme kochen.

Vorgebrühte Weißwürstchen (vom Vortage) in kaltem Wasser aufsetzen und erhitzen; nicht aufkochen.

Die Sauce, das Sauerkraut, das Kasseler Schnitzel und die Weißwürstchen mit dunklem Sauerteigbrot servieren.