

Schlachtteller



Zutaten:

- 1 frisches Leberwürstchen
- 1 frisches Blutwürstchen
- 1 Scheibe fertig gekochter Bauch

Sauerkraut mit Kümmel

Kartoffelbrei:

- Kartoffeln
- etwas Milch
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Die Würstchen im siedenden Wasser heiß machen.
Den Bauch auf das Sauerkraut legen und 20 Minuten mit köcheln.
Kartoffelbrei aus den Zutaten herstellen und zeitnah bereitstellen.

Beilagen:

frisches Brot und Senf