

# Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

\* Ein typisches Moselgericht \*

## WINGERTSESSEN „GRÄWES“

Zutaten für 6 Personen:

1000 g gepökeltes Eisbein oder Schweinerippchen  
750 g Sauerkraut  
1200 g Kartoffeln  
100 - 150 g Rauchfleisch  
1 Zwiebel  
1 Apfel  
Suppengrün  
1 Lorbeerblatt  
einige Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer  
Wein

Zubereitung:

Fleisch in Wasser mit etwas Salz, Pfeffer und Suppengrün garen. Sauerkraut mit gewürfeltem Apfel, Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in 1/4 Ltr. Brühe (vom gekochten Fleisch) und 1/4 Ltr. Moselriesling ca. 30 Min. dünsten.

Kartoffeln in gesondertem Topf kochen, abgießen, zerstampfen und mit Sauerkraut sämig mischen. Nach Geschmack nachwürzen. Noch einmal aufkochen.

Mit dem Fleisch anrichten. Rauchfleisch u. Zwiebel würfeln, auslassen und über das "Gräwes" geben.

Dazu empfehlen wir einen herben, rassigen, herzhaften Moselriesling.



**Guten Appetit !!**