



## Schafwurst mit Sauerkraut und gebratenen Knödeln

Die Schafwurst von Astrid und Edi Müller, den Bio-Gemüsebauern aus Ottikon, ähnelt zwar einem Bauernschüblig. Sie ist aber doch ganz anders: Das Brät ist viel feiner und weniger intensiv gewürzt, dennoch keineswegs fade. Sie eignet sich zum kalten Verzehr, schmeckt aber auch heiss wunderbar. Allen WurstliebhaberInnen, die auch Schafffleisch nicht abgeneigt sind, kann ich diese Wurst wärmstens empfehlen.

Ich habe sie zusammen mit vorgekochtem Sauerkraut erhitzt und mit gebratenen Scheiben vom Böhmischem Knödel angerichtet. Ein rustikales, aber sehr delikates Mahl!

### Zutaten (pro Portion)

1 Schafwurst von Astrid und Edi Müller  
200g vorgekochtes Sauerkraut  
3 Scheiben vom Böhmischem Knödel  
Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Schafwurst enthäuten und in ca. 2-3cm lange Stücke schneiden. Zusammen mit dem Sauerkraut erhitzen.

Knödelscheiben mit wenig Pfeffer bestreuen und in Bratbutter gemächlich anbraten.



