

Das benötigen Sie für ca. 4 Personen:

4 Stück	Saumagen
4 Stück	Pfälzer Bratwurst
500 g	Pfälzer Kartoffeln
70 ml	Milch
4	Zwiebeln
1 Stück	Brötchen
50 g	Weckmehl
150 g	Rinderleber (durch den Fleischwolf)
150 g	Schweinebauch (durch den Fleischwolf)
1	Ei
300 g	Sauerkraut
1 Stück	Butter

Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat, 1 Lorbeerblatt



Pfälzer Dreifaltigkeit

- 1 Leber, Schweinebauch, Ei und ein mit Wasser eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen in eine Schüssel geben, alles durchkneten.
- 2 Weckmehl hinzugeben, bis die Masse eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Knödel formen und in leicht siedendem Salzwasser aufkochen und anschließend ziehen lassen. Fertig, wenn die Knödel oben schwimmen.
- 4 Geschälte Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch Milch und Butter die gewünschte Konsistenz erlangen.
- 5 Sauerkraut mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 10 Minuten dünsten.
- 6 Bratwurst, Saumagen und Zwiebeln braten.
- 7 Danach alles zusammen mit dem Lebenknödel, dem Kartoffelpüree und dem Sauerkraut auf einem Teller anrichten.