

Snuten und Poten mit Sauerkraut und Erbspüree / Speckstibbe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„So’n Pott voll Snuten und Poten, dat is’n fein Gericht“ ; fast vergessen, zünftig, nichts für Kalorienzähler

Zutaten

- 800 g Schweinekopf, gepökelt, abgezogen, ohne Knochen (Beim Metzger vorbestellen)
- 4 geputzte Schweinefüße
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter, 6 - 8 Pfefferkörner, 3 - 4 Nelkenköpfe, Salz
- 600 g Weinsauerkraut
- 400 g gelbe, geschälte Erbsen
- 2 mittelgroße, geschälte Kartoffeln, grob gewürfelt
- 60 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El frischer Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Schweinskopf und die Schweinefüße zunächst sehr gut waschen und in ausreichend kochendes Salzwasser geben. Den Topf zurückziehen, leise weiter "simmern" lassen, das kann etwa 2 Stunden dauern; die Zwiebel und die Gewürze dazu geben.

Schritt3

In den letzten 30 min. der Garzeit die Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Nelken heraus nehmen und das Sauerkraut dazu geben.

Schritt4

Das Fleisch sollte sehr schön weich sein, das Sauerkraut aber noch einen kleinen Biss" haben.

Schritt5

Das Erbspüree / Speckstibbe:

Schritt6

Daneben die gut gewaschenen gelben Erbsen und die Kartoffelwürfel mit etwas von dem Schweinskopffond bedecken und gut weich kochen. Danach mit dem Stabmixer pürieren, herzhaft nachschmecken.

Schritt7

Den Speck zunächst in etwas Pflanzenöl knusprig braten und die gewürfelten Zwiebeln dazu geben; 1 - 2 min. braten und das Schnittlauch unterschwenken.

Schritt8

Anrichtevorschlag;

Schritt9

Nunmehr den Schweinskopf etwas Fett verdünnen, wegschneiden, ev. wird alles etwas zu viel sein.

Schritt10

In mundgerechten Stücken auf dem Sauerkraut anrichten und dazu das Erbspüree mit der "Speckstibbe" servieren; dazu gibt es Salzkartoffeln.

Schritt11

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** fast vergessene rezepte, nichts für kalorienzähler

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/snuten-und-poten-mit-sauerkraut-und-erbspueree-speckstibbe/>