

Kappestiertisch

Zutaten für 4 Personen:

Kartoffelbrei:

1 kg Kartoffeln

¼ Liter heiße Milch

Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

ca. 500 g Sauerkraut

Mettwürstchen

Alternativ:

Speckwürfel und 2 Zwiebeln.

Die Kartoffeln schälen in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Kartoffeln stampfen und die heiße Milch hinzugeben. Zum Verfeinern ein Stück

Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sauerkraut unter das

Püree heben. Die gekochten Mettwurstchen in Stücke schneiden und mit der Masse

mischen. Alternativ: Anstelle der Mettwurstchen Speckwürfel und Zwiebeln in Stücke

schneiden und in Öl anbraten. Im Anschluss Speck und Zwiebeln unter das mit

Sauerkraut-Püree heben.

Zum Kappestiertisch passen ebenso gut Saftschinken oder Kassler.

Öffnungszeiten

November bis März:

Mo - Fr: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Sa: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

April bis Oktober:

Mo - Fr: 09.00 bis 18.00 Uhr

Sa: 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Juli und August zusätzlich:

So: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr