

Liebe Wölfelsdorfer,

zu unserem Heiligabendessen gehört traditionell schon immer die Pfefferkuchentunke.

Diese ist ein Bestandteil unseres Essens welches aus folgenden Zutaten besteht:

- Gepökelte dicke Schweinerippe mit schlesischen Weißwürsten in einer Brühe gekocht
- Frisches Sauerkraut, welches nach dem Kochen mit angebratenen Zwiebeln und Speck erwärmt wird
- Frisches Graubrot gewürfelt

- Pfefferkuchentunke

Diese besteht aus folgenden Zutaten:

- ca. 250 g Pfefferkuchenplätzchen
- ca. 150 g Rosinen
- Weinessig
- Zucker bei Bedarf

Die Pfefferkuchen ca. 1 Stunde in Wasser einweichen, so dass diese im Topf komplett bedeckt sind.

Dann mit den Rosinen langsam erwärmen, bei Bedarf Wasser nachfüllen, falls es zu dickflüssig wird.

Wenn die Tunke warm ist mit ca. 4 Esslöffel Essig abschmecken.

Sollte es zu scharf werden kann man Zucker zugeben.

Die Tunke dann über die dicke Rippe und das Sauerkraut geben.

Guten Appetit