

Sauerkraut



Zutaten für vier Personen:

1 große Dose Sauerkraut oder entsprechende Menge Kraut vom Metzger

75 ml Gemüsebrühe

1 geräuchertes oder gegartes Wammerl (oder geräucherte Spareribs)

1 säuerlicher Apfel

1 kleine Zwiebel

2 Nelken

4 Wacholderbeeren

8 Pfefferkörner

Salz

1. Sauerkraut mit etwas Wasser oder Brühe in einen beschichteten Schmortopf geben.

2. Geräuchertes (oder gegartes) Wammerl, ein wenig Salz, schwarze Pfefferkörner, 4 Wacholderbeeren, einen geschälten, in Stückchen geschnittenen, säuerlichen Apfel, eine mit einer kleinen Nelke gespickte, kleine ganze Zwiebel zugeben.

3. Aufkochen und mindestens 60 Minuten auf geringer Hitze weiterköcheln lassen.

Hinweise:

Aufgewärmt schmeckt Sauerkraut am besten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Beilagen, Kraut, deutsch

Rezept: Maya und Kerstin

Foto: Walter

Stand 11.06.2024