

## Sauerkraut - Einzumachen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Weisskohl, Sauerkraut

Zutaten für: 1 Rezept

Weisskohl  
Salz  
Etwas Mehl  
Steintopf mit passender  
Holzplatte als Deckel  
Steine z. Beschweren

### Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwahnt werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueher geposteten Info konnte ich entnehmen, dass 1 MASS = 1,07-1,2l; 1 LOT = ca. 15-17g; 1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l enthalten. Ganz allgemein meine ich beim Lesen der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei.

Nimm schoenes sattes Kraut, putze es sauber ab, schneide es in der Laenge von einander, nimm den Storzen heraus und lasse es lang und rein hobeln. Nimm dann eine Stande (heute wuerde man einen Steintopf nehmen; was eine Stande ist, kann ich leider auch nicht sagen), streue dem Bord nach eine Handvoll Mehl sammt einer kleinen Handvoll Salz darein, thue einen Zuber voll Kraut hinein und eine ganz kleine Handvoll Salz dazu. Man muss niemals zu viel Salz daran thun, weil es sonst hart wird. Lass es mit einem Stoessel fest zusammenstossen, und fahre so fort, bis das Kraut sammt und sonders in der Stande ist. Alsdann breite eine Serviette darueber, decke die Stande mit einem hoelzernen Deckel zu und beschwere diesen mit Steinen. Hat das Kraut bis den andern Tag kein Wasser gezogen, so muss man welches daran schuetten.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)