

Sauerkraut im Gärtopf

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Sauerkraut, Apfel, Weisskohl

Zutaten für: 1 Rezept

8	kg	Weisskohl;evtl. 1/4 mehr
1	kg	Aepfel
3	Essl.	Wacholderbeeren
2	Essl.	Kuemmel
80	Gramm	Salz
200	ml	Molke, bei Bedarf

Anleitung:

Weisskohl putzen, hobeln und mit Apfelscheiben und Gewuerzen mischen. Lagenweise in einen Gaertopf einstampfen, bis Zellsaft austritt. Mit Krautblaettern abdecken. Beschwerungssteine auflegen, den Deckel schliessen und Wasser in die Rinne fuellen.

Den Topf zwei bis drei Tage sehr warm (20-25°C) stellen, danach wenn moeglich- an einem etwas kuehleren Platz (etwa 15°C) zwei bis drei Wochen weitergaeren lassen. Deckel in dieser Zeit nicht oeffnen.

Sauerkraut bei 0-10°C lagern. Nach einer Reifzeit von vier bis sechs Wochen kann es gegessen werden.

TIP: Als Starthilfe fuer die Gaerung kann Molke (gibt es zu kaufen) zugesetzt werden oder der Saft einer bereits gelungenen Saeuerung.