

Saur Kraute (Sauerkraut)

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Sauerkraut

Zutaten für: 1 Rezept

2		Zwiebeln
4 1/2	Essl.	Schmalz
750	Gramm	Sauerkraut
	Einige	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
2	Essl.	Honig
3		Saeuerliche Aepfel
125	ml	Weisswein
		Salz, Pfeffer
4	Scheiben	Schinkenspeck; a 60 g

Anleitung:

Die kleingehackten Zwiebeln im Schmalz glasig duensten. Inzwischen das Sauerkraut mit einer Gabel oder mit der Hand zerrupfen und auf die Zwiebeln legen. Wacholderbeeren zerdruecken und mit dem Lorbeerblatt sowie dem Honig zum Kraut geben. Den Topf verschliessen und das Sauerkraut bei milder Hitze weiterschmoren.

Die Aepfel schaelen, in Spalten schneiden und entkernen. Nach 20 Minuten nachsehen, ob das Kraut auch nicht angesetzt hat. Aepfel, Wein und etwas Salz zugeben. Den Schinkenspeck auf das Kraut legen, den Topf wieder zudecken und das Kraut nochmals 30 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und vielleicht noch etwas Honig abschmecken, anrichten und servieren.