

Sauerkraut 1 - Info

Kategorien: Weißkohl, Wissen, Info, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	Weißkraut
10	Salz

Anleitung:

Das Weißkraut fein hobeln und in einem Eimer mit 10 g Salz pro Kilo vermischen. Nachdem man das Kraut etwas im Eimer zusammengedrückt hat, lässt man es abgedeckt ca. 2 Stunden ziehen. Nun wird es mit einem Stampfer Lage für Lage in die Gläser eingestampft. Das Kraut muss fest in den Gläsern liegen. Auf das Kraut kommen zum Schluss eine Abdeckplatte und ein Abstandhalter, die das Kraut ca. 3 cm unter dem Deckel halten und es am Aufquellen hindern. Es muss immer ca. 1 cm Saft über der Krautoberfläche stehen. Die Deckel müssen fest auf den Gläsern sitzen, der Überdruck, der bei der Milchsäuregärung entsteht, muss aber entweichen können.

Zum Aufbewahren stellt man die Gläser am besten in den Keller, also an einen nicht so warmen Ort. Die Reifezeit beträgt mindestens zwei Monate. Das Sauerkraut ist dann noch sehr mild. Auch nach einem Jahr oder länger ist das Kraut noch in sehr gutem Zustand, nur eben etwas saurer. Man kann es evtl. vor dem Kochen unter fließendem Wasser spülen.