

Sauerkraut

für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel, 1 Esslöffel Schmalz, 2 säuerliche Äpfel, 1kg Sauerkraut, 5 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 1 Prise Pfeffer, 100ml trockener Weißwein

Zubereitung

1. die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln
2. die Zwiebel fein würfeln und im Schmalz glasig werden lassen
3. nun die Äpfel dazugeben und andünsten
4. das Sauerkraut und alle restlichen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen
5. bei sanfter Hitze etwa 60 Minuten dünsten

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Ribbsche mit Kraut, Kartoffelbrei

