Sauerkraut-Grundrezept

Mit dem Grundrezept für Sauerkraut muss man nie mehr Sauerkraut kaufen. Dieses Rezept aus der Steiermark wird schon seit Generationen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Weißkraut
10 g	Salz
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Wacholderbeeren
1 Handvoll	Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Bei dem Grundrezept für Sauerkraut zunächst das Weißkraut mit dem Krauthobel sehr fein schaben und in ein Krautfassl füllen.

2. Mit 10-12 g Salz pro Kilogramm Kraut, Kümmel, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern bedecken und fest in das Kraut drücken. Mit einem sauberen Tuch aus Leinen abdecken, mit passenden Holzbrettern verschließen und die Bretter mit einem Stein beschweren.

3. Bei ca. 4-5°C in einem dunklen Raum mindestens 6 Wochen lang lagern, so dass das Kraut vergärt. Den dabei entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen, das Kraut wieder mit einem frischen sauberen Leintuch abdecken und wie gehabt beschweren.

4. Ist die Gärung abgeschlossen, ist das Kraut noch weitere 6-8 Wochen haltbar, wenn es bei ca. 2°C gelagert wird. In dieser Zeit wird das Kraut jedoch etwas saurer als zuvor.

Tipp

Das mit dem Grundrezept für Sauerkraut hergestellte Kraut kann sowohl gekocht als warme Beilage als auch als Rohkost im Salat serviert werden.