Selbstgemachtes Sauerkraut

Selbstgemachtes Sauerkraut ist einfach ein Genuss - mit diesem Rezept kann man sich selbst davon überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

10 kg	Weißkraut
150 g	Meersalz
100 g	Kümmel (nach Geschmack)
100 g	Wacholder (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für selbstgemachtes Sauerkraut zunächst das Weißkraut sehr fein hobeln und mit 15 g Salz pro 1 kg Kraut und den Gewürzen nach Wahl mehrere Minuten lang kneten, bis sich Saft bildet.

2. Das Kraut in Schraubgläser bis zum Rand füllen und fest andrücken. Mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken und den Deckel locker aufschrauben. Die Gläser in eine Auflaufform stellen, damit der Saft beim Gärungsprozess aufgefangen wird.

3. Für 3-6 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen und dabei den Deckel täglich immer etwas fester anschrauben. Während dieser Zeit tritt Saft aus. Wenn kein Saft mehr austritt, die Gläser in den Keller oder einen anderen kühlen Ort stellen. Noch ca. 2-3 Wochen ruhen

lassen, dann servieren.

Tipp

Ungeöffnet hält selbstgemachtes Sauerkraut bis zu 1 Jahr.