Sauerkraut

Vorzüglich zu Bratwürsten, Selchkarree, Knödel und anderen deftigen Gerichten: das Rezept für Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

3 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Speck
2 EL	Mehl
500 g	Sauerkraut
0.5 l	Suppe
2 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Wacholderbeeren
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Am Beginn für das **Sauerkraut** die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und anschließend sehr klein hacken. Danach den Speck in kleine Würfel schneiden und das Sauerkraut waschen.

2. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Zwiebel mit den Knoblauch darin anbräunen, einen Augenblick später den Speck beigeben. Ist der Speck knusprig gebraten und die Zwiebel glasig, mit Mehl stauben, umrühren und dann Schritt für Schritt das Kraut beigeben.

3. Danach mit Suppe aufgießen und die Lorbeerblätter mit Wacholderbeeren daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach das Kraut etwa 1 ½ Stunden fertig dünsten lassen bis es eine weiche Konsistenz hat, dabei immer umrühren damit das Sauerkraut nicht am Topfboden kleben bleibt.

Tipp

Das Sauerkraut passt exzellent als Beilage zum Schweinebraten.