



Rezept der Woche

08. Januar 2007

Winter-Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

(da es sehr lecker ist, können das auch 2 Personen schaffen):

- 1 große Dose mildes Weinsauerkraut (z.B. Mildessa)**
- 1 Zwiebel**
- 1-2 Knoblauch-Zehen (optional)**
- 1/2 Tasse Rosinen**
- 3 Kardamom-Kapseln**
- ca. 1/2 Flasche Cidre, trocken**
- 1/2 Apfel, säuerlich**
- 3-4 Wacholderbeeren**
- Salz, Pfeffer**

Zubereitung

- Sauerkraut kräftig auspressen
- Zwiebel + Knoblauch in Butterschmalz glasig dünsten
- Sauerkraut hinzufügen und je nach Geschmack leicht bis stark anbraten
- mit Cidre ablöschen
- Rosinen, Inhalt der Kardamom-Kapseln, in Würfel geschnittenen Apfel, Wacholderbeeren hinzufügen, umrühren und 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen
- zwischendurch immer mal wieder umrühren und bei Bedarf Cidre hinzu gießen, damit das Sauerkraut nicht anbrennt
- nach 30 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wenn das Sauerkraut schön saftig ist (viel Cidre), braucht man auch keine Sauce

Dazu passen

- mageres Kassler mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree
- Bratwurst mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree

Guten Appetit!