

Sauerkraut

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Schmoren: ca. 2 Std.

1 kg rohes, mildes Sauerkraut

150g Speckwürfeli

1 grosse Zwiebel, in feinen Streifen

1 Apfel (z. B. Boskoop, Idared), geschält, in Würfeli

1 TL Zucker

2 dl Apfelwein

ca. 7 dl Gemüsebouillon

4 Wacholderbeeren,
grob zerstoßen

10 Pfefferkörner

½ TL Kümmel

1 kleines Lorbeerblatt

2 Zweiglein Thymian

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Sauerkraut abtropfen, sehr gut ausdrücken, mit einer Gabel lockern.
2. Speckwürfeli in einem Schmortopf ohne Fett knusprig braten, Hitze reduzieren, Zwiebelstreifen, Apfelwürfeli und Zucker begeben, ca. 5 Min. dämpfen. Sauerkraut begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen.
3. Apfelwein und Bouillon dazugiessen, das Sauerkraut muss knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.
4. Wacholder und alle Zutaten bis und mit Thymian begeben.

Schmoren: ca. 2 Std. zugedeckt in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Thymianzweiglein entfernen, Sauerkraut würzen.

Tipp: Sauerkraut mit wenig Rahm oder Butter verfeinern.

Dazu passen: Rippli, Schweinshaxen, Blut- und Leberwürste.

