

Sauerkraut

Weißkraut oder Weinkraut



- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Kochzeit ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf für das Kraut
-

Zutaten

- 500g Sauerkraut
- Weißwein und Apfelsaft zum Ablöschen
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz
- 500g Zwiebeln

Zubereitung

Eine Zwiebel in Würfel schneiden. Im Topf anschwitzen. Mit etwas Weißwein und etwas Apfelsaft ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeer und Wacholderbeeren zugeben. Kraut darüber geben, gut umrühren und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!