

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Klausis weltbestes Sauerkraut

Zutaten: (Für 4 Personen)

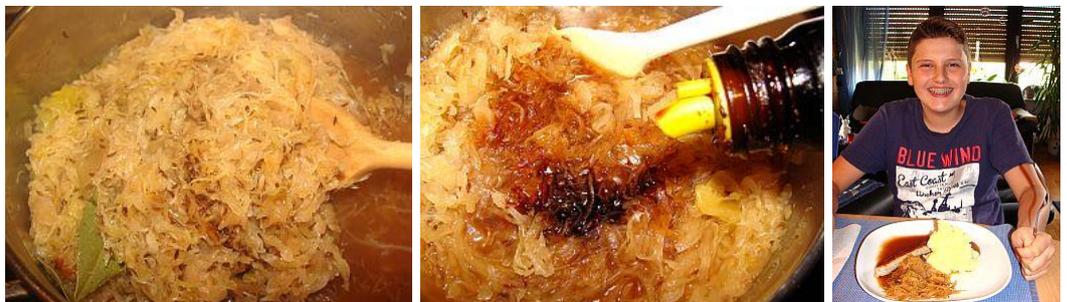
- 1 kleine Zwiebel, Butter oder Öl, 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt,
- evtl. 5-6 Wacholderbeeren, 2 TL Kümmel, 2 TL Gemüsebrühe,
- 100 ml Weißwein, flüssiger Süßstoff, 1-2 EL Bratensaft, Maggi

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln u. mit heißem Fett in einem kleinen Topf glasig dünsten. Sauerkraut zugeben, die Packung mit 250 ml Wasser ausspülen u. zum Kraut geben.



2. Wein, Brühe, Lorbeerblatt, (evtl. Wacholderbeeren) mit Kümmel unterheben u. ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, Bratensaft u. viel Maggi abschmecken.



3. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt (u. die Wacholderbeeren) entfernen.

Tipp des Chaoten:

1 Tag vor der Verwendung vorkochen u. dann erneut erwärmen!

