

# Rezept Sauerkraut

## Zutaten:

500 g Sauerkraut  
0,3 l Flüssigkeit (Brühe, Wein oder Apfelsaft)  
1 kleine Zwiebel  
50 g Speck  
etwas Schweineschmalz  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
3 Pimentkörner  
einige Pfefferkörner  
Kümmel  
1 Knoblauchzehe

## Zubereitung:

Speck würfeln, Zwiebel fein würfeln  
Sauerkraut etwas auflockern. Es soll kein kompakter Klumpen in den Topf gelegt werden

Wacholderbeeren zerdrücken. Lorbeer, Wacholder, Piment und Pfefferkörner in ein Teeei oder ein Mullsäckchen geben.

Speck mit etwas Schweineschmalz anbraten

Zwiebeln und Kümmel zugeben, Knoblauchzehe pressen und zugeben. Alles zusammen andünsten

Kraut und Gewürze zugeben. Soviel Flüssigkeit angießen, bis das Kraut bedeckt ist.

20-30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)