

Sauerkraut

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	1 Stunde Kochzeit
Stück:	-



... mit **Speck, Zwiebeln und Äpfel**

Zutaten:

1 große Dose mildes Sauerkraut
250g Frühstücksbacon
3 kleine Zwiebeln
4 mürbe Äpfel
8 Wacholderbeeren
2 Teel. Salz
Zucker (Menge hängt von der Säure der Äpfel ab, ca. 1-3 Teel.)

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden
2. Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden.
3. Den Bacon klein schneiden und auf mittlerer Hitze leicht knusprig braten.
4. Knusprigen Speck beiseitelegen und in dem ausgelassenen Fett die Zwiebeln schmoren.
5. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Äpfel zufügen und kurz mit anschwitzen.
6. Sauerkraut zufügen.
7. Wacholderbeeren andrücken und zufügen
8. Mit Salz und Zucker abschmecken. Wenn von dem Dosensauerkraut nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, etwas Wasser zufügen.
9. 1 Stunden auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, dabei immer mal wieder durchrühren damit das Sauerkraut nicht anbrennt.
10. Die Wacholderbeeren entfernen.
11. Vor dem Servieren den knusprigen Speck zufügen.
12. Final mit Salz und Zucker abschmecken.

Tipps und Hinweise:

Das Sauerkraut schmeckt, wie bei den meisten Kohlsorten, besonders gut, wenn es einen Tag vor dem Verzehr zubereitet wird. Werden keine mürben Äpfel verwendet, verlängert sich die Kochzeit

etwas. Der Speck verleiht dem Sauerkraut eine salzige Note, daher sollte man mit dem zusätzlichen Salz sparsam umgehen. Am besten schmeckt man erst nach Zugabe des knusprigen Specks ab und salzt nur bei Bedarf nach.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de