

Sauerkraut



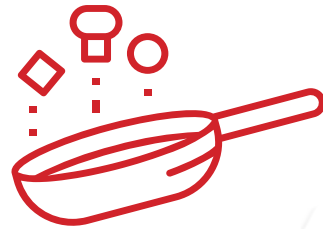
#dieesserwisser

Kochdauer: über 90 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten

- ✓ 2 1/2 EL Butterschmalz
- ✓ 1 Stk. Zwiebel
- ✓ 2 Stk. Knoblauchzehen
- ✓ 100 g Speck
- ✓ 1 1/2 EL Mehl
- ✓ 500 g Sauerkraut
- ✓ 1 l Suppe
- ✓ 2 Stk. Lorbeerblätter
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 1/2 TL Wacholderbeeren



1

Zwiebel, Knoblauch, Speck schneiden und das Sauerkraut waschen.

2

Zwiebel, Knoblauch und Speck in einer Pfanne mit Schmalz anrösten.

3

Wenn der Speck knusprig gebraten ist, mit etwas Mehl bestäuben und das Sauerkraut einrühren.

4

Mit Suppe aufgießen und Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben.

5

Salz und Pfeffer beigeben und 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

