

ZUTATEN:

- 600 g Sauerkraut
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Frühstücksspeck
- 4 ml Rind- oder Selchsuppe
- 5 EL Schmalz oder Öl
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Speckschwarte nach Belieben



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen als Beilage



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Sauerkraut

ZUBEREITUNG:

Sauerkraut je nach Notwendigkeit kalt wässern. Zwiebeln und Speck gesondert in kleine Würfel schneiden.

Fett erhitzen, Speck anlaufen lassen, Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mit Suppe aufgießen, Sauerkraut begeben. Gemeinsam mit Gewürzen (und eventuell einer Speckschwarte) zugedeckt für circa 45 Minuten weich dünsten.

Gewürze entfernen und nach Belieben abschmecken.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam