

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SAUERKRAUT

Zutaten:

für 4 Portionen

600g Sauerkraut

100g Zwiebeln

50g Frühstücksspeck

4 dl Rind- oder Selchsuppe

5 EL Schmalz oder Öl

Salz

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

4 Wacholderbeeren

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 weichdünsten. Gewürze entfernen, abschmecken.

GARUNGSDAUER: 45 min.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**