

Apfel-Sauerkraut

Für 2 Personen

Salz, Pfeffer	1 EL Butter	250 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Prise Zucker	2 Äpfel

Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Brühenpulver, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Januar 2009