

Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca.15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013