

Sauerkraut mit Rum-Rosinen

Für zwei Personen

250 g Sauerkraut	1 Apfel	1 Zwiebel
80 g Bacon	70 g Rosinen	70 ml 7-jähriger Kuba-Rum
150 ml Weißwein	70 g Schmand	1 Tl Zucker
Zitronen-Abrieb	Wacholder	Butter, Salz, Pfeffer

Die Rosinen 3 Tage vor dem Essen in Rum einlegen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Wegen seines Aromas sollte es 7-jähriger kubanischer Rum sein. Das Sauerkraut abbrausen und im Topf ansetzen. Den Bacon-Speck klein schneiden, die Zwiebel würfeln, den Apfel schälen und würfeln. Nach diesen Vorbereitungen den Bacon in der Pfanne anbraten, die Zwiebel-Würfel hinzufügen und leicht anrösten, den Zucker einstreuen und karamelisieren; die Apfel-Würfel hinzufügen. Schließlich Wacholder und die Rum-Rosinen unterrühren; mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Pfannen-Inhalt zum Sauerkraut geben und alles ca. 20 min. simmern lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich die Flüssigkeit schneller reduziert. Nach 15 min. den Schmand unterrühren. Am Ende mit Butter, Zitronen-Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 20. Dezember 2012