

Sauerkraut-Variationen mit Kartoffel-Stampf, Würstchen

Für 4-6 Personen

Basiszutaten:

1 kg Sauerkraut	300 g Zwiebeln	0,5-0,75 l trock. Riesling
100 g Butter	2 EL Honig	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

Gewürzmischung:

1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	10 Wacholderbeeren	1 TL Senfsaat
1 TL Kümmel	1 Nelke	

Sauerkraut mit Ananas:

1/2 Ananas	2 Chilischoten	2-3 EL Traubenkernöl
0,5 l Ananas-Saft	0,25 l Riesling	

Kartoffelstampf:

1 kg festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Salz, Muskat
------------------------	-------------	--------------

Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden, dann mit dem Sauerkraut in einen Topf geben. Riesling Butter, Honig und ein Lorbeerblatt dazu. Die restlichen Gewürze in eine Filtertüte oder Leinenbeutel geben und verschnüren. Den Gewürzbeutel zu den anderen Zutaten in den Topf legen. Das Kraut erhitzen und bei mittlerer Hitze im verschlossenen Topf 35-40 Minuten schmoren. Immer mal wieder durchrühren. Mit Salz und etwas Zucker oder Honig abschmecken.

Sauerkraut mit Ananas:

Für die Variante mit Ananas nur ein 1/4 l Riesling und einen 1/2 l Ananassaft zum Kraut geben. Alle anderen Zutaten bleiben wie oben beschrieben. Das Kraut wieder bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten garen. Die Ananas in mundgerechte Stücke teilen.

Chilischoten entkernen und in feine Scheiben schneiden. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas braten, bis sie leicht bräunlich wird. Dabei etwas zuckern und die Chilischoten hinzufügen. Die gebratenen Ananasstücke nach 20 Minuten Garzeit unter das Kraut heben und mitschmoren lassen. Mit Salz und Zucker oder Honig abschmecken.

Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, dann abgießen. Etwas Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln stampfen. Dabei Butter und Kochwasser hinzufügen, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Dazu schmecken Wiener Würstchen, am besten vom Metzger und frisch aus dem Kessel.

Rainer Sass am 02. Oktober 2020