Sauerkraut



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

250g oder 1 Ds. Sauerkraut
Pfeffer
Salz
Mehl oder Speisestärke
1/2 Lorbeerblatt
2 Gewürzkörner (Piment)
1 Zwiebel
Speck mit Schwarte
Durchwachsener Speck oder Bacon

Zubereitung:

Sauerkraut in die Kochschüssel geben und mit Wasser bedecken.
Zwiebel groß würfeln und ebenfalls in die Schüssel.
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Speckschwarte (nur die Schwarte) dazu geben.

Das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Temperatur auf 120°

einstellen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Dann den durchwachsenen Speck (oder Bacon) dazu geben und kross anbraten.
Das ganze jetzt in die Kochschüssel zum Sauerkraut geben.

Die Temperatur auf ca. 90° – 95° reduzieren und etwa 90 Minuten köcheln lassen.

Mehl (man kann auch Speisestärke nehmen) mit etwas Wasser anrühren und in das Sauerkraut geben, es sollte sämig sein. Nochmal kurz aufkochen – fertig.

Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Ich streu beim Anrichten immer etwas Paprika-Pulver drüber – das gibt einen tollen Geschmack