Rezept

Bayerisches Sauerkraut

Ein Rezept von Bayerisches Sauerkraut, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** säuerliche Äpfel (Boskop oder Cox Orange)
- **800 g** Sauerkraut
- **1/4 l** Fleischbrühe
- **1/8 l** Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
- **1** große Zwiebel
- **2 EL** Öl
- **3** Pimentkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Äpfel und Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Sauerkraut zerpflücken.

---

2. Die Zwiebelwürfel im Öl glasig anbraten. Sauerkraut, Fleischbrühe, Pimentkörner und Äpfel untermischen. Das Sauerkraut in 40 Min. garen. Nach 20 Min. Wein oder Apfelsaft unterrühren. Schmeckt zu Bratwürsten, Reiberdatschi und Schweinebraten.