Rezept

Sauerkraut mit geräuchertem Wammerl

Ein Rezept von Sauerkraut mit geräuchertem Wammerl, am 29.04.2024

Zutaten

Gemüse

- **1 kg** frisches Sauerkraut
- **1** große Gemüsezwiebel

Fleisch

- **100 g** geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)

Kräuter & Gewürze

- Salz
- **1 EL** Zucker
- **2** Lorbeerblätter
- **10** Wacholderbeeren

Außerdem

- **1 EL** Butter- oder Schweineschmalz
- **200 ml** trockener Weißwein
- **1/2 l** Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Sauerkraut in ein Sieb geben, mit den Fingern oder mit einer Gabel etwas auflockern, kurz mit Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

3. Das Schmalz in einem großen breiten Topf erhitzen. Darin die Zwiebel ca. 8 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.

4. Das Kraut und den Speck (im ganzen Stück) in den Topf geben und 1 Min. mitbraten.

5. Mit 200 ml Weißwein ablöschen, mit 250 ml Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen.

6. Das Sauerkraut mit Salz und Zucker würzen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen.

7. Das Kraut zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 3 Std. weich schmoren, dabei ab und zu umrühren. Das fertige Kraut mit Salz abschmecken, servieren.