Rezept

Eingemachtes Sauerkraut mit Möhren

Ein Rezept von Eingemachtes Sauerkraut mit Möhren, am 17.05.2025

Zutaten

3	Zwiebeln
3 EL	Sonnenblumenöl
2 1/2 kg	frisches Sauerkraut (selbst gemacht oder offenes Fasskraut)
1 - 2 EL	körniger Senf
3	Lorbeerblätter
750 ml	kräftige Gemüsebrühe (Instant)
500 g	Möhren
50 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer
2 TL	Wacholderbeeren
2 TL	Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Gläser (à 870 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen und klein würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln und Möhren darin anbraten, beiseitestellen. Zucker in einem großen Topf karamellisieren. Sauerkraut, Zwiebeln und Möhren dazugeben und unterrühren. Auf schwache Hitze herunterschalten und das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Kümmelsamen dazugeben und untermischen.

2. Die Brühe erhitzen und dazugießen. Sauerkraut zugedeckt ca. 1 ½ Std. schmoren, evtl. etwas Wasser dazugeben.

3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Sauerkraut herzhaft abschmecken, bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, verschließen. Gläser auf das hohe Blech des Backofens stellen und halb hineinschieben (unten). Das kochend heiße Wasser angießen, Blech ganz einschieben und die Ofentür schließen. Das Sauerkraut ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen.