

Rezept

Rahmsauerkraut

Ein Rezept von Rahmsauerkraut, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	750 g Sauerkraut
2 EL Butterschmalz	2 TL Zucker
5 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
250 ml Apfelsaft	250 g Sahne
Salz	Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 35 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Sauerkraut etwas ausdrücken und auflockern. Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin glasig dünsten. Kraut untermischen. Zucker, Wacholderbeeren und Lorbeer zufügen. Den Apfelsaft angießen, aufkochen und das Sauerkraut zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. dünsten.
2. Die Sahne zugeben und alles offen in 6-8 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kraut damit bestreut servieren.