

Rezept

# Riesling-Sauerkraut

Ein Rezept von Riesling-Sauerkraut, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>2</b> Zwiebeln                            | <b>1</b> Apfel (z.B. Boskop)                                   |
| <b>3 EL</b> Gänseschmalz (auch fein: Rapsöl) | <b>1/8 l</b> Riesling oder ein anderer trockener Weißwein      |
| <b>1 TL</b> Wacholderbeeren oder 2 cl Gin    | <b>800 g</b> Sauerkraut  |
| <b>1</b> Lorbeerblatt                        | Salz   |
| Pfeffer                                      | <b>1</b> kleine vorwiegend fest- oder mehligkochende Kartoffel |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Zwiebeln und den Apfel schälen. Die Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Apfel vierteln und entkernen, die Stücke quer in Scheiben schneiden. Zusammen bei geringer Hitze in 2 EL Schmalz 5 Min. dünsten.

---

3. Weißwein angießen. Wacholderbeeren oder Gin dazugeben. Kraut und Lorbeerblatt dazugeben und mit 600 ml Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Std. bei geringer bis mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen.

---

4. Kartoffel schälen, fein reiben und nach 30 Min. zum Kraut geben, so bekommt es im Laufe der Zeit eine ganz leichte Bindung. Kocht das Kraut zu stark, muss man ab und zu etwas Wasser dazugeben, damit es nicht anbrennt.

---

5. Restliches Schmalz unters fertige Kraut rühren, so bekommt es einen leichten Glanz. Abschmecken und servieren.