

Rezept

Sauerkrauteintopf mit Schalotten

Ein Rezept von Sauerkrauteintopf mit Schalotten, am 20.04.2024

Zutaten

1 Apfel	4 Wacholderbeeren
500 g Sauerkraut	1 EL Butter
3 EL Öl	3/4 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	Salz
edelsüßes Paprikapulver	500 g kleine Schalotten
1/2 TL frische Thymianblättchen	100 ml trockener Sherry (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 EL heller Essig	2 TL Honig
300 g Chorizo (scharfe Paprikawurst)	saure Sahne zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Schnitze schneiden. Die Wacholderbeeren fein hacken, das Sauerkraut mit einer Gabel zerpfücken.
2. Die Butter und 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Apfel mit dem Wacholder darin andünsten. Das Sauerkraut dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Lorbeer einlegen, Kraut mit Salz und Paprika abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze in 30-40 Min. weich schmoren. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch mehr Flüssigkeit (Brühe oder Wasser) dazugeben.
3. Inzwischen die Schalotten schälen. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze braten, bis sie leicht braun sind. Thymian, Sherry, Essig und Honig dazugeben und die Schalotten salzen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. schmoren.
4. Die Chorizo häuten und in Scheiben schneiden, größere Scheiben vierteln. Mit den Schalotten unter das Kraut mischen und darin erwärmen. Den Eintopf abschmecken und mit saurer Sahne servieren. Bei Tisch garniert jeder seine Portion ganz nach Belieben mit einem Klecks davon.