Wie würze ich Sauerkraut?

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten: Der Klassiker

750 g Sauerkraut (aus der Dose)

1 Stück(e) Zwiebel

2 Esslöffel Butter oder Schmalz

500 ml Wasser

1 Teelöffel Ostmann Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Stück(e) mittelgroße Kartoffel

1 Blatt Lorbeerblätter

5 Stück(e) Wacholderbeeren

8 Kugel Pfeffer schwarz ganz

2 Stück(e) Nelken

Zutaten: Exotisch

750 g Sauerkraut (aus der Dose)

1 Stück(e) Zwiebel

2 Esslöffel Butter oder Schmalz

500 ml Wasser

1 Teelöffel Ostmann Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Stück(e) mittelgroße Kartoffel

2 Teelöffel Curry

0.5 Zimtstange

1 Stück(e) Sternanis

Zutaten: Bayerisch mit Pfiff

750 g Sauerkraut (aus der Dose)

1 Stück(e) Zwiebel

2 Esslöffel Butter oder Schmalz

500 ml Wasser

1 Teelöffel Ostmann Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Stück(e) mittelgroße Kartoffel

1 Teelöffel Kümmel ganz

2 Teelöffel Majoran gerebelt

1.5 Chilischoten ganz

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut abtropfen und hinzufügen. Wasser, Salz und Zucker dazugeben und alles unter

Rühren aufkochen. Für 15 Minuten köcheln lassen.

2. Jetzt wird gewürzt! Suche dir eine unserer Mischungen aus und vermenge sie mit dem Sauerkraut. Alles für 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

3. Kartoffel schälen und fein reiben. Dann zum Sauerkraut geben, untermischen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.