

Dieses traditionelle Rezept wird fällt durch die Bindung mit einer Roux (Mehlschwitze) etwas deftiger aus. . .

Zutaten für 5 Personen:

500 g Sauerkraut
250 ml Wasser
1 St. Lorbeerblatt
5 St. Wacholderbeeren

40 g Butter
50 g Zwiebel
2 St. Knoblauchzehen

1 EL Weizenmehl, glatt

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle



Herstellung:

1. Sauerkraut kurz unter fließendem Wasser waschen (es ist sonst zu sauer).
2. Kraut mit Wasser und den Gewürzen 15 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen Zwiebelwürfeln in Butter gold-gelb anrösten, gehackte Knoblauchzehen hinzu geben – vom Herd nehmen.
4. Mehl hinzu geben - kurz vermengen und erkalten lassen.
5. Das Kochwasser vom Sauerkraut trennen - damit die Mehlschwitze aufgießen und kurz durchköcheln lassen.
6. Das Sauerkraut hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

. . . und mei Oma hat gemeint > a bisserl a fetten tuat nit schaden < !. . .
. . . ich meine – > ok Oma < aber wir sparen das irgendwo wieder ein. . .