Sauerkraut

Frisches Kraut auseinander pflücken - wenn zu sauer dann waschen - in einem Topf Schweineschmalz erhitzen, fein geschnittene Schalotten darin glasig dünsten und das Kraut hinein geben. Flüssigkeit (Wasser, Wein, Sekt oder Brühe) zugeben und das Kraut darin garen, zwischendurch immer wieder Flüssigkeit nachfüllen. Nach Geschmack einige Wacholderbeeren mitkochen lassen, aber bitte vor dem Servieren entfernen!

Möglichkeiten, das Sauerkraut zu verfeinern:

- weiße kernlose halbierte Trauben unter das Kraut geben; zusätzlich auch noch Creme fraiche.
- Ananasstücke und Ananassaft
- **kleine Würfel von Äpfeln mit roter Schale**