

Geschmortes Sauerkraut [Unsere Art]

Rubrik: **10: Gemüse**

7. Ed. – 9.2.2002

R 247

Zutaten:

Für 4–6 Portionen

30 g	Schweineschmalz <i>oder</i> Gänsefett	
1	Lorbeerblatt	
6	Wacholderbeeren, getr.	
50 g	Magerer Speck <i>oder</i> Schinken, gewürfelt	
1	Mittlere Zwiebel, gewürfelt	
500 g	Sauerkraut ¹⁾	
—	Weißwein <i>oder</i> Brühe ²⁾	
1–2 TL	Zucker	] Zum Abschmecken
—	Meersalz	
1 ml	Weißer Pfeffer, gem.	

Zubereitung:

1. Unsere Art der Sauerkraut-Zubereitung orientiert sich an der Art wie es im Elsaß gekocht wird. Dazu in einem flachen Kochtopf das Fett heiß werden lassen.
2. Ins heiße Fett Lorbeerblatt, die etwas angedrückten Wacholderbeeren und die Speck- oder Schinkenwürfel geben. Alles in 2 Minuten anbraten.
3. Nun die Zwiebelwürfel zugeben und diese glasig dünsten. Hitze auf Stufe 1 1/2 (von 3) reduzieren.
4. Das Sauerkraut sowie vorhandener Sauerkrautsaft zufügen, wobei das Kraut mit einer Gabel etwas zerpfückt wird. Alles vermischen und etwas Weißwein *oder* Brühe angießen. Zugedeckt 1/2–1 Stunde schmoren lassen.
5. Gelegentlich die Flüssigkeitsmenge kontrollieren, ggfs. ergänzen und umrühren.
6. Nach etwa der Hälfte der Schmorzeit das Kraut schon mal mit etwas Zucker und wenig Salz abschmecken.
7. Ist das Sauerkraut weich genug, mit Salz, Zucker und wenig Pfeffer pikant abschmecken. Sauerkraut verträgt reichlich Zucker.

In ganz seltenen Fällen war es sogar notwendig, noch 1 EL Essig zuzufügen.

Geschmortes Sauerkraut paßt zu vielen Gerichten: Eisbein (Rezept 95), Blutwurst (Rezept 369), Spanferkel, Kasseler (Rezept 50), ...

Sauerkraut mit Sekt

Carmen Krüger, Spitzenköchin und Chef eines Restaurants in Eichwalde bei Berlin, schreibt im *Tagesspiegel* am 30.12.2001:

Mein Sauerkraut ist wirklich einfach: Kohl [Sauerkraut aus dem Spreewald ³⁾] in den Topf, Butterschmalz und Zucker hinein, eine Flasche Rieslingsekt dazu, Deckel drauf, das war's schon. Kein Piment, kein Lorbeer... Der Trick ist der Sekt! Er braucht nicht trocken zu sein, probieren Sie mal halbtrockenen. Hauptsache, er schmeckt nicht nach Korken.

Wieviel Zucker ich nehme? Das kommt aufs Kraut und den Sekt an. Seien sie nicht ängstlich, es wird nicht schief gehen. Wenn es nach Sauerkraut riecht, rühren Sie gelegentlich um. Nach einer Viertelstunde ist alles fertig – wir kochen ja nicht für Zahnlose. Ein bißchen Biß soll sein.

Anmerkungen:

- 1) Es ist wichtig, ein sehr gutes Vorprodukt zu kaufen. Gut waren bislang: KÜHNE (Beutel), HENGSTENBERG (Dose).
- 2) Beispielsweise Brühe vom Eisbein. Man kann aber auch Weißwein *oder* sogar Sekt nehmen (siehe Kasten).
- 3) Sauerkraut aus dem Spreewald ist milder, nicht so salzig.

Quelle: Selbst erprobt. Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren, wobei das Buch »Curnonsky: Spezialitäten der französischen Provinzen« – 1959 [BU 535] hilfreich war. Notiert: 1966 + 17.2.1996 + 21.11.1998

S