



## Rahm-Sauerkraut

### **Zutaten:**

600 g frisches Sauerkraut vom Metzger  
1 weiße Zwiebel  
etwas Zucker  
200 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
200 g Creme fraiche  
200 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben  
1/2 Bund Petersilie

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf Butter zergehen lassen, die Zwiebelringe darin glasig werden lassen. In der Zwischenzeit das Kraut kurz in einem Sieb mit Wasser abspülen. Etwas Zucker, das Sauerkraut, die Gemüsebrühe und die Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abschmecken und die Creme fraiche einrühren.

*Tipp: Sauerkraut einmal anders! Ideal zum Beispiel zu Fischgerichten oder Schweinefleisch.*