



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.