| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 60 Min. | Herbst | Europa |

# RAHMSAUERKRAUT



Rezept: Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das ausgewaschene, mit Süssmost und Rahm gekochte Kraut ist nicht mehr sauer.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 500 g | Rohes Sauerkraut | 1 dl | Noilly Prat |
| 0.5 | Zwiebel | 3 EL | Olivenöl |
| 4 dl | Apfelsaft | 1.5 dl | Rahm |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl in einem Topf andünsten. Währenddessen Sauerkraut gut auswaschen.
2. Das Sauerkraut zugeben, gut umrühren und dann einen Drittel des Süssmostes und den Noilly Prat zugiessen, salzen und das Kraut köcheln lassen.
3. Immer wieder etwas Süssmost zugiessen, damit das Sauerkraut nicht austrocknet.
4. Wenn der Süssmost verkocht ist, Rahm und ein wenig Pfeffer beifügen und das Kraut auf kleiner Hitze weiterköcheln lassen, bis der Rahm aufgesogen ist. Abschmecken.

TIPP: Passt zu Lachs und Wildgeflügel. - Mit dem Rahm Wacholder- oder Rosa Pfeffer zugeben.