Sauerkraut

Zutaten:

- 1 große Dose Hengstenberg Weinsauerkraut
- 1 kleine Dose Hengstenberg Weinsauerkraut
- 6 Wachholderbeeren
- 4 Äpfel
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Wasser
- Zwiebel
- Pflanzenöl
- Frischer Bauchspeck
- Geräucherter Bauchspeck
- Etwas Zucker oder Honig
- Butter

In einem großen Topf das Sauerkraut kochen. Mindestens zwei große Dosen voll Wasser hinzufügen. Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit kochen. Die Wachholderbeeren ebenfalls von Anfang an mit kochen. Das Kraut gute zwei Stunden auf mittlerer Hitze kochen. Darauf achten, dass das Wasser nicht vollständig verdampft. Sonst brennt das Kraut an

Den Bauchspeck mit kochen, und erst danach mit Salz, Kümmel und Pfeffer abschmecken, da der Bauchspeck salzig ist und seinen Geschmack abgibt. Wenn das Kraut weich ist ein wenig Zucker oder Honig unter rühren und einen Klacks kalte Butter hinzufügen. Das macht das Sauerkraut sämig und weicher.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. In etwas Öl in er einer Pfanne anschwitzen und zum Kraut dazu geben.

Als Beilage kann man Reisknödel oder Kartoffelpüree essen.