



Karamellisiertes **Sauerkraut**

Sauerkraut einmal anders: Als Beilage zu Rippli und Co. liefert das süssliche Kraut wichtige Vitamine wie A, B und C für die kalte Wintersaison – ein wahrer Muntermacher.

Zutaten

60g Zucker
1 EL Wasser
30g Butter
800g Sauerkraut,
abgetropft
Einige Wacholder-
beeren
1-2 Zweige Oregano
Wenig Gemüsebouillon
(nach Bedarf)

Garnitur

1 Zwiebel, in Ringen
Mehl zum Bestreuen
Salz
Puderzucker
Bratbutter oder
Bratcreme

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 60 Minuten garen

- 1** Zucker mit Wasser in Chromstahlpfanne karamellisieren. Butter beifügen, schmelzen lassen.
- 2** Sauerkraut, Wacholder, Oregano und Bouillon beifügen, aufkochen.
- 3** Hitze reduzieren und auf tiefer Stufe ca. 50-60 Minuten garen.

4 Für die Garnitur: Mehl, Salz und Puderzucker mischen. Zwiebelringe darin wenden und in Bratbutter knusprig braten.

5 Fertig gegartes Sauerkraut mit Zwiebelringen garnieren.

Tipp

Dazu passen Gschwellti, Salz- oder Bratkartoffeln.