

Zutaten für 4 Portionen

- 60 g Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- 400 g Sauerkraut (abgetropft)
- 50 ml Wasser
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf und brate die Zwiebeln darin goldbraun an.
2. Gib das Sauerkraut, das Wasser und die Gewürze hinzu. Rühre alles gut um und lass das Kraut bei niedriger Temperatur mit geschlossenem Deckel 5–7 Minuten köcheln. Rühre dabei gelegentlich um.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

