



Vorspeise oder Hauptgang

Sauerkraut nach Trudi's Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr	Sauerkraut, roh
50 gr	Gerste
150 gr	Speckwürfeli (oder feine Schinkenstreifen)
1 Stück	Zwiebel, fein gehackt
	Etwas Butter für das Andünsten der Zwiebeln
	Etwas Bouillon
2 dl	Doppelrahm (oder Vollrahm)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Gerste	Die Gerste am besten über Nacht (oder mindestens 2 Stunden vor dem Kochen) in Wasser einlegen und quellen lassen. Danach abspülen.
Kasserolle, Speckwürfeli, Butter, gehackte Zwiebel	In einer Kasserolle die Speckwürfeli kross anbraten. Danach die Hitze etwas reduzieren die gehackten Zwiebeln mit etwas Butter andämpfen bis sie glasig sind.
Sauerkraut	Das Sauerkraut begeben und mit zwei Gabeln auseinandertrennen. Mit der Bouillon (wenig) ablöschen.
Gerste	Die aufgequellte Gerste sowie den Rahm begeben und zugedeckt leise köcheln lassen.
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Würzen und sofern notwendig nochmals etwas Rahm begeben. Das Kraut sollte fast im Rahm "schwimmen", ähnlich wie ein "flüssiger" Risotto.

Wenn das Gericht als Hauptgang serviert wird, ca. 400 gr Sauerkraut verwenden. Dadurch erhöht sich auch die Menge des der vorstehend angegebenen Beigaben.