



Tillman's Rezept-Tipp

Sauerkraut - selber machen

Zubereitung: Schmalz in einem Bräter oder Schmortopf auslassen. Vom Herd nehmen, das Sauerkraut zufügen, die kleingeschnittenen Zwiebeln dazugeben und gekörnte Brühe darauf streuen. Speckwürfel dazu geben, mit Zucker bestreuen, mit etwas Wasser und evtl. Ananassaft angießen und gut durchrühren.

Ca. 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Flamme schmoren. Dann den Bräter in den Ofen stellen, ggf. noch etwas Wasser angießen und weitere 20 - 30 Minuten im Ofen bei 175°C schmoren.

Dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Das Sauerkraut ist fertig, wenn es eine schöne bräunliche Farbe angenommen hat. Mit Pfeffer und Salz und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2
Stunden

**Zutaten: 500 g Sauerkraut
(Weinsauerkraut), 2 EL
Brühe gekörnte, 2
Zwiebel(n), 250 g Speck
durchwachsener, 2 EL
Schmalz, Zucker, evtl.
Ananassaft, Salz und Pfeffer**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de