



Tillman's Rezept-Tipp

Sauerkraut - selber machen!

Das Sauerkraut in einem Sieb etwas waschen. Das nimmt die übermäßige Säure raus. Das Kraut mit den Gewürzen in einen Schnellkochtopf geben. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Etwas Wasser aufgießen, damit das Kraut nicht anbrennt. Die Bauchscheiben mit in den Topf geben. Das gibt einen guten Geschmack. Alles ca. 15 min kochen.

**Zutaten: 1 Dose Sauerkraut,
3 Wacholderbeeren, 1 Blatt
Lorbeerblatt, 1/2 Würfel
Brühe, 1 Apfel, Kümmel,
etwas Zucker, etwas
Wasser, 4 Scheibe/n
Schweinebauch, geräuchert**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

