

Sauerkraut aus dem Dutch Oven

gelingt auch im großen Topf oder in der

Kasserolle - sehr geschmacksintensiv

Kleingeschnittene Zwiebeln und die Speckwürfel im Schmalz anbraten.

Anschließend in einen Dutch Oven geben. (Ein großer Topf oder besser eine Kasserolle gehen auch.)

Alle weiteren Zutaten dazugeben, umrühren und Deckel drauf. Nun wirklich lange kochen lassen, mindestens 4 Stunden, besser jedoch 8 Stunden. Zwischendurch prüfen, ob Flüssigkeit nachgegossen werden muss, damit es nicht anbrennt, allerdings ist das nur nötig, wenn der Deckel nicht richtig schließt.

Das ergibt ca 5 bis 6 Kilo Sauerkraut. Ich friere das dann in Portionsgröße (ca. 500 Gramm) ein.



Zutaten für 6 Portionen:

6 Dose/n	Weinsauerkraut
5 EL	Brühe, gekörnte
40 g	Zucker
375 g	Speckwürfel
250 g	Schmalz
6 m.-große	Zwiebel(n)
70 g	Salz
5 g	Zucker
10 g	Kümmel, ganz
1 ½ Liter	Ananassaft