

Sauerkraut

Für 4 Portionen

1 Gemüsezwiebel	5 El Olivenöl	1 kg frisches Sauerkraut
2 El Tomatenmark	1/2 El Honig	1 Tl Kümmelsaat
3-4 El getrocknete Cranberrys	Salz	

Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Sauerkraut in ein großes Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und kräftig ausdrücken.

Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten. Honig und Kümmel zugeben. Sauerkraut, Cranberrys und 300 ml Wasser untermischen, salzen. Unter Rühren erhitzen und zugedeckt 20–30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren.

Tim Mälzer am 26. 03. 2011