

Bayerisches Sauerkraut

Für 5 Personen

800 g Sauerkraut	3 Zwiebeln	1 Apfel
2 EL Olivenöl	20 g Flomen	Gänseschmalz
1 TL Kümmel	2 EL Ahornsirup	250 ml Quittensaft
100 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer	

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und 1,5 cm klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Äpfel dazugeben und kurz mitdünsten. Flomen fein schneiden und untermischen. 2 Minuten dünsten, bis der Flomen geschmolzen ist. Mit Kümmel und Ahornsirup würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen.

Das abgetropfte Sauerkraut unter die Zwiebeln mischen, mit Quittensaft und Brühe ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 07. Dezember 2019