

Sauerkraut mit **Räucherli**



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Ein preiswertes und bekömmliches Herbst-Winteressen, das auch gut einige Tage im Kühlschrank gelagert werden kann.

So wirts gemacht!

Zutaten für 2–3 Personen:

- 500 g rohes Sauerkraut (ungewürzt)
- 4 dl Wasser
- 1-1½ TL Salz oder Streuwürze
- 2-3 EL Margarine
- 1½ EL Mehl
- ½ TL Paprika, gemahlen
- 5-6 Vegusto Räucherli
- eventuell etwas Rapsöl



Zubereitung:

- Wer das Sauerkraut etwas weniger sauer mag, gibt es zuerst in eine mit Wasser gefüllte Schüssel. Nun das Wasser von Hand aus dem Kraut drücken und es so vorbereitet in eine Pfanne geben.
- Das Wasser und das Salz nach Rezept dazugeben und das Sauerkraut während 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschliessend das gekochte Sauerkraut vollständig auskühlen lassen.
- Die Margarine in einer Bratpfanne schmelzen lassen und das Mehl darin einrühren. Diese Mehlcreme und das Paprikapulver zum ausgekühlten Sauerkraut dazugeben und vermischen.
- Räucherli schälen und am Stück mit 3 EL Öl oder zusammen mit genügend Margarine anbraten. Die Räucherli können auch kalt (ohne vorheriges Anbraten) zum Sauerkraut dazugegeben werden.
- Zum Schluss das Sauerkraut mit den Räucherli etwa 5 Minuten erwärmen. Dabei darauf achten, dass immer etwa 1 cm Flüssigkeit im Sauerkraut zu sehen ist. Wenn notwendig, etwas Wasser dazugeben. Abschliessend das Sauerkraut nach Gutdünken mit etwas Salz abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Backofenkartoffeln, dekoriert mit fein geschnittenem Schnittlauch.