

Ofen-Sauerkraut

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Dose Sauerkraut (850 g)
2 Zwiebeln
30 g Schweineschmalz
2 EL Zucker
2 TL Kümmel (Pulver...keine ganzen Samen)
4 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
3 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 Nelken
200 ml Weißwein
Salz

Zubereitung

1. Sauerkraut-Gerichte neigen sehr oft dazu, sehr trocken zu werden. Dieses Ofen-Sauerkraut bleibt aber saftig und aromatisch, weil es im eigenen Saft gart und sogar noch eine extra Portion Flüssigkeit obendrauf bekommt.
2. Lasst das Sauerkraut zuerst in einem Sieb abtropfen und fangt die Flüssigkeit auf. Die braucht ihr später. Schält sie Zwiebeln, halbiert sie und schneidet sie dann in dünne Streifen. Gebt das Schmalz in einen Bräter, erwärmt es bei mittlerer Hitze und bratet darin Zwiebeln, Zucker und Kümmel goldbraun an.
3. Schneidet den Speck in kleine Stücke und gebt ihn gemeinsam mit dem Sauerkraut in den Bräter. Jetzt kommen Salz, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken dazu. Schmort das Ganze ca. 10 Minuten an und rührt es immer mal wieder um.
4. Zum Schluss löscht ihr das Sauerkraut mit dem Sauerkrautsaft und dem Weißwein ab. Schiebt den Bräter jetzt in den Ofen lasst das Sauerkraut bei 200 °C Umluft 45 bis 60 Minuten ohne Deckel im Ofen schmoren. Dabei ab und zu mal umrühren. Zum Sauerkraut schmeckt selbstgemachtes Kartoffelpüree ganz wunderbar.