

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Feines Sauerkraut

für 2 Personen

500 rohes mildes Sauerkraut
1 EL Ghee oder Bratbutter
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 dl Verjus
2 dl Gemüsebouillon
10 – 20 Pfefferkörner
1 kleines getrocknetes Lorbeerblatt oder frisches
2 Zweiglein Thymian

Sauerkraut abtropfen und sehr gut ausdrücken.

Ghee im Schmortopf schmelzen, Zwiebel und Sauerkraut begeben. Das Sauerkraut mit einer Gabel lockern und alles ca. 5 Minuten dämpfen.

Verjus und Bouillon dazu giessen, das Sauerkraut muss knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian begeben.

Zugedeckt 1 – 2 Std. schmoren lassen.

Tipp: Ein Nuss-Schinkli mit schmoren.