

Ananaskraut



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Sauerkraut | 500 g |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Pfefferkörner | Etwas / nach Bedarf |
| Wacholderbeeren | Etwas / nach Bedarf |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |
| Bratensaft / Bratenfond | 2 Esslöffel |
| Zwiebeln | 2 Stk. |
| Essig | Etwas / nach Bedarf |
| Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe | 1/8 Liter |
| Trockener Weißwein | 4 Esslöffel |
| Ananasscheiben / Ananasringe | 250 g |
| Schweineschmalz | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Das Sauerkraut gut kalt waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Ausdrücken und einige Male durchschneiden.

Geschälte Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.

Ananas aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke teilen.

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin hell anrösten.

Mit einem Schuß Essig ablöschen und mit Bratensaft, Suppe und Wein aufgießen.

Kraut, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt dazugeben und unter öfteren Umrühren auf kleiner Flamme etwa eine 3/4 Stunde weicköcheln lassen; danach die Ananasstücke unteremengen und einige Minuten miterhitzen.

Bemerkung:

Eine klassische Beilage zu Schweinsbraten, gebratenen Geflügel oder Wild

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1608-Ananaskraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at