

Sauerkraut einmal anders

Z.B.: Karamellisiertes Rahmsauerkraut

Dazu Sauerkraut kochen wie gewöhnlich, mit Apfel und Zwiebel in Schmalz andünsten. Separat einen Gewürzsud (Lorbeer, Kümmel, Wacholderbeeren) kochen und abgeseiht dazugießen. Zucker karamellisieren lassen, Sauerkraut dazugeben und mit geschlagener Sahne aufmontieren. Dazu ein gebratenes Zanderfilet und Kartoffelpüree.

Apropos Kartoffelpüree:

Man kann es auch mal mit Olivenöl zubereiten oder geriebenen Bergkäse unterheben und gebräunte Zwiebeln darüber geben oder frisch gehobelte schwarze Trüffel. Oder man mischt die Kartoffel mit Selleriemus oder mischt feingeschnittenen Porree unter. Da gibt es ganz viele Möglichkeiten. Lassen Sie einfach Ihrer Fantasie freien Lauf.

Ihr Franz Ganser