

Omas Rezeptesammlung

Champagnerkraut Mit Kohl

Gattung: Beilagen, Kohl, Sauerkraut, Weißkohl

1 Essl.	Butter,	3	Gewürznelken,
50 g	geräucherter Speck (kleine	750 g	Sauerkraut,
	-Würfel),	1 Spritzer	Zucker,
1 Pack.	trockener Weißwein,		Salz,
1 kleine	Zwiebel,	1	Piccolo Sekt oder
			Champagner

Die Speckwürfel in heißer Butter glasig dünsten.

Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die mit den Nelken besteckte Zwiebel dazugeben.

Das Sauerkraut auspressen, zerzupfen und ebenfalls in die Kasserolle geben. Alles gut vermischen.

Mit Zucker und Salz abschmecken. Dünsten. Nach 15 Minuten die Zwiebel herausnehmen.

Den Sekt oder Champagner über das Kraut gießen und gleich servieren. Schmeckt gut zu gebratenem Wild, zu Rebhuhn oder Fasan.

Tipp: Kurz vor der Zugabe des Champagners können frische Trauben ins Kraut gemischt werden.