

Sauerkrautsuppe

Zutaten:

- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 125 gr Speck
- ½ L Weißwein
- 1 L Brühe
- 1 Schlauch (500 gr) Wurst-Basar Sauerkraut fertig gekocht
- Zucker, Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer, Majoran, Kümmel, Koriander
- 50 gr Butter
- 100 ml Sahne

Zubereitung

Apfel, Zwiebel, Speck in Würfel schneiden und andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Sauerkraut hinzugeben und etwas mit köcheln lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran, Kümmel und Koriander abschmecken und Suppe pürieren. Suppe mit Butter und Sahne legieren (binden).

Sauerkraut-Küchlein

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Schlauch (500 g) Wurst-Basar Sauerkraut fertig gekocht
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Beilage:

- 360 g Sauerrahm
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Paprikapulver, mild
- Tabasco
- Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Sauerkraut mit den Kartoffeln und Eiern vermischen. Würzen, in heisser Bratbutter kleine Küchlein backen und im Ofen warmstellen. Sauerrahm mit gepresstem Knoblauch, Paprika und Tabasco vermischen, Schnittlauch darunterziehen und würzen. Mit den Küchlein servieren.

Szegediner Gulasch

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g mageres Schweinefleisch
- 4 große Zwiebeln
- 2 Tassen Fleischbrühe
- 4 EL Bratfett
- 1 Schlauch (500 g) Wurst-Basar Sauerkraut fertig gekocht
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Kümmel
- 1 Tasse saure Sahne

Zubereitung

Das Fleisch in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe nach Vorschrift zubereiten. Das Bratfett im Topf schmelzen und die Zwiebelscheiben unter ständigem Rühren darin goldbraun braten. Die Fleischwürfel, das Sauerkraut, Paprikapulver, Kümmel und die Fleischbrühe zu den Zwiebeln geben, alles gut mischen und zugedeckt 1 ½ Std. schmoren lassen. Die Kochflüssigkeit vom Fleisch und dem Kraut abgießen, mit der sauren Sahne verrühren und wieder unter das Gulasch heben. Alles bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen und durchziehen lassen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

TIP: Wenn Sie das Gulasch einfrieren, die saure Sahne erst nach dem Wiedererwärmen zufügen.

Gekochtes Eisbein mit Sauerkraut

Zutaten:

- 2 gepökelte Eisbeine a ca. 800 g

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Lorbeerblätter
- Pimentkörner
- 1 EL Schweineschmalz
- 2 Schläuche (1000 g) Wurst-Basar Sauerkraut fertig gekocht

Zubereitung

Am Vortag Eisbeine waschen, in einen großen Topf legen, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Pimentkörner und 1 EL Schweineschmalz zugeben, mit Wasser bedecken und 3-4 Stunden köcheln lassen (salzen wird evtl. nicht nötig sein, wenn die Eisbeine ausreichend gepökelt sind).

Am nächsten Tag das Eisbein im Sud oder in einem Topf mit dem Sauerkraut aufwärmen.

Sauerkraut-Quiche

Zutaten (für 4 Portionen):

Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Schmalz / Butter
- 150 g Joghurt
- 1 TL Salz

Belag:

- 1 Schlauch (500 g) Wurst-Basar Sauerkraut fertig gekocht

Guss:

- 100 g Gorgonzola oder 100 g geriebenen Hartkäse
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 6 EL Creme Fraiche
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer

- Muskatnuss gerieben

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in eine große Schüssel geben und möglichst schnell zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Dann die Kugel auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche gleichmäßig rund ausrollen, etwa 4 cm größer als der Durchmesser einer Springform von 24 cm. Die Form ausbuttern, den Teig hineinlegen, sodass er an den Rändern möglichst hoch stehen bleibt. Die Ränder fest andrücken, die Form in den Kühlschrank stellen. Zwischenzeitlich den Gorgonzola durch ein Sieb streichen. Mit den Eiern, dem Eiweiß, der Creme Fraiche und der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Sauerkraut in die Form geben und mit dem Guss bedecken. Die Quiche im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!