



Sauerkraut-Kürbis-Suppe

50 g	Zwiebeln
10 g	Butter
350 g	Kürbisfleisch
500 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Apfelsaft
	Meersalz
1/2 TL	Koriander
1/4 TL	Kümmel gemahlen
	Muskat
1/2 TL	Paprika edelsüß
	Cayennepfeffer
75 g	Sahne
200 g	Sauerkraut
2 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln, in Butter goldgelb anschwitzen, Kürbis würfeln und zugeben. Gemüsebrühe und Apfelsaft angießen und zugedeckt garen, bis der Kürbis weich geworden ist. Pürieren, Meersalz, Koriander, Kümmel, Muskat, Paprika, Cayennepfeffer und Sahne zugeben und abschmecken. Sauerkraut hacken, zugeben und erhitzen, mit Petersilie bestreut servieren.

Sauerkraut-Creme-Suppe

1 kl.	Zwiebel gewürfelt
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein
150 g	rohes Sauerkraut
150 g	rohe Kartoffeln, gewürfelt
1 St.	Speckschwarte
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
1/2 l	Fleischbrühe
1 Bund	Dill
100 ml	Sahne
	Salz, weißer Pfeffer
1 Msp.	Zucker

Zubereitung:

Zwiebel in der Butter glasig dünsten und mit Wein ablöschen. Alle Zutaten, außer der Sahne zugeben und zugedeckt eine dreiviertel Stunde leicht kochen lassen. Speckschwarte, Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken, gehackten Dill und die geschlagene Sahne unterheben.

Kassler-Sauerkraut-Baguette

425 ml	Sauerkraut frisch oder aus der Dose
1 TL	Kümmel
1 kl	Vollkorn-Baguette
250 g	Kassler, in Scheiben
200 g	Emmentaler, gerieben

Zubereitung:

1. Das Sauerkraut mit dem Kümmel wie gewohnt kochen.
2. Das Baguette der Länge nach halbieren und beide Hälften mit den Kassler-Scheiben belegen. Darauf das Sauerkraut verteilen und mit dem Emmentaler bestreuen.
3. Baguette-Hälfte im Grill/Backofen 5 min. bei großer Hitze überbacken.

Sauerkraut mit Salami im Blätterteigmantel

400 g	Sauerkraut
300 g	Blätterteig
1 gr.	Zwiebel
80 g	Salami
1/8 l	Fleischbrühe
1	Ei
	etwas Butterschmalz
1 EL	Kümmel
1/2 EL	Zucker

Zubereitung:

Die feingehackten Zwiebeln in einem Topf mit Butterschmalz andünsten, die kleingewürfelte Salami und das Weinsauerkraut zugeben, mit Brühe aufgießen, mit 1/2 TL Kümmel und Zucker würzen und ca. 30 min. zugedeckt garen.

Den Blätterteig dünn ausrollen, das gut abgetropfte und erkaltete Sauerkraut auf 2/3 des Teiges verteilen, das andere Teigdrittel darübergeben und gut andrücken.

Aus Teigresten Verzierungen auflegen. Den Blätterteig mit dem verquirltem Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas Stufe 3) ca. 20-30 min. backen.
Heiß servieren.

Sauerkraut-Strudel

Strudelteig:

250 g	Mehl
1 Msp.	Salz
3 Ei	Öl
1/8 l	Wasser, lauwarm

Füllung:

2	Zwiebeln
2 EL	Butter
500 g	Sauerkraut
1/8 l	Fleischbrühe
3	Hähnchenbrustfilets
50 g	gekochter Schinken
	Salz, Pfeffer, Zucker
3 TL	Curry

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Ein Vertiefung in den Mehlberg drücken. Salz, Öl und das lauwarme Wasser hineingeben. Mit dem Knetwagen des Handrührgerätes von der Mitte aus alle Zutaten miteinander verkneten. Danach mit beiden Händen so lange weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist und glänzt.

Dann auf eine mehlbestäubte Arbeitsfläche legen und mit einer angewärmten Schüssel abdecken. Den Teig so 30 min. ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut zufügen und kurz mitdünsten, Brühe aufgießen.

Hähnchenfleisch und Schinken würfeln und zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry abschmecken und alles 15-20 min. garen.

Zum Ausrollen des Teiges zunächst ein Geschirrtuch mit Mehl bestäuben. Darauf den Teig legen und sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Nun die Füllung darauf verteilen. Dabei einen ca. 5 cm breiten Rand freilassen. Die Ränder über die Füllung schlagen und den Teig zusammenrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in den Backofen geben und bei 200° ca. 50 min backen.

Fasan auf Sauerkraut

2	Fasane à 1 kg, küchenfertig
	Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian
4 El	Butter
100 g	Frühstücksspeck
1 kl	Zwiebel
850 ml	Sauerkraut (Dose oder frisch)
1 TL	Zucker
125 g	blaue Weintrauben
125 g	weiße Weintrauben
1/8 l	Sekt
1/8 l	Wasser

Zubereitung:

Fasane innen mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, in einen gefetteten Bräter geben.

Brustseiten (zeigen nach oben) mit Speckstreifen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 30 min garen.

Inzwischen die Hälfte des Fettes erhitzen, darin das Sauerkraut und die kleingeschnittenen Zwiebeln andünsten. Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und eine Prise Thymian zugeben und ca. 45 min garen.

Speck von den Fasanen nehmen. Backtemperatur auf 200° erhöhen und das Fleisch weitere 25 min braten. Restliches Fett zerlassen, Fasane nach und nach damit bestreichen.

Weintrauben halbieren, entkernen.

Fasane aus dem Bräter nehmen.

Bratenfond durch ein Sieb gießen und mit Trauben und Sekt zum Kraut geben.

Fasane mit Speck belegt auf dem Kraut anrichten.

Gefüllte Kartoffeln

8	mittelgroße ovale Kartoffeln
200 g	Sauerkraut
100 g	Räucherlachs
1 Bund	Dill
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
100 g	geriebener Käse (Emmentaler)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser in etwa 20 min. gar kochen. Etwas auskühlen lassen, längs aufschneiden und aushöhlen.

Das Sauerkraut abtropfen lassen und kleinschneiden, den Lachs fein würfeln. Beides mit der Kartoffelmasse vermischen.

Den Dill waschen, trockentupfen, klein hacken und mit der Füllung vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf etwa 180° vorheizen.

Die Mischung in die Kartoffelhälften füllen und mit dem Käse bestreuen. Etwa 30 min. backen.

Schupfnudeln auf Sauerkraut

500 g	gekochte Kartoffeln
500 g	Mehl
1	Ei
	Muskat, Salz
2	Zwiebeln
100 g	Fett (am bestens Schmalz)
500 g	rohes Sauerkraut

Zubereitung:

1-2 Tage alte, gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl, dem Ei, etwas Muskat und einer Prise Salz zu einem festen Teig kneten. Auf dem bemehlten Backbrett zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen formen („schupfen“). In kochendes Wasser geben und nach dem Aufschwimmen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf dem Backbrett zum Trocknen auslegen.

Zwiebeln fein schneiden, in heißem Fett hellgelb rösten, Sauerkraut hinzugeben und heiß dämpfen. Dann die Schupfnudeln beimengen und alles unter öfterem Wenden hellbraun anbacken.

Sauerkraut-Pfanne mit Schinken, Wurst und Paprika

50 g	mageren Speck	1 EL	eingelegte grüne Pfefferkörner
1 EL	Öl	4 EL	marinierte Tomatenpaprika (Streifen)
50 g	gehackte Zwiebeln	8	Cocktailwürstchen
500 g	Sauerkraut		Salz, Pfeffer
100 g	gekochter Schinken	75 g	geriebenen Gouda
1	Lorbeerblatt	1 EL	Petersilie gehackt
1 TL	Kümmel	1 EL	Paprika edelsüß
1 TL	Wacholderbeeren		
1 TL	Gewürzkörner		

Zubereitung:

Speck würfeln, in beschichteter Pfanne im Öl auslassen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut zerpfücken, Schinken würfeln. Die nächsten 5 Zutaten zum Speck geben. Zehn Minuten dünsten, dann Tomatenpaprika und Würstchen daruntermischen, salzen, pfeffern.

Gouda darüberstreuen, Pfannendeckel aufsetzen, Käse zerlaufen lassen. Petersilie und Paprika darüber verteilen.

Mit Knoblauchbutter bestrichenes, kurz gebackenes Stangenweißbrot dazureichen.

Delikater Sauerkrautauflauf

3	Zwiebeln	2 EL	Senf
250 g	Möhren		Salz, Pfeffer
1 kg	Sauerkraut	2 EL	Paprika, edelsüß
50 g	Butter	250 g	Sahne
1/4 l	Weißwein	1 Bund	Dill
500 g	Rinderhackfleisch		
4	Eier		

Zubereitung:

Zwiebelwürfel, Möhrenscheiben und Sauerkraut in heißem Fett andünsten. Wein zugießen und 15 min. schmoren.
Hackfleisch mit zwei Eiern und Senf verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
Sauerkraut abschmecken und in eine ofenfeste Form geben.
Aus dem Hackfleischteig mit zwei Eßlöffeln Klöße formen und auf das Sauerkraut setzen.
Form verschließen und in den Backofen schieben. Auf 200°/Gas Stufe 3 schalten und 40 min. garen.
Sahne mit den restlichen Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über das Sauerkraut gießen.
In der offenen Form noch etwa 15 min. stocken lassen. Mit feingehacktem Dill bestreuen.

Sauerkrauteintopf mit Schinken

3	Zwiebeln
50 g	Butter
500 g	Kartoffeln
400 g	Schinken
800 g	Sauerkraut
1/2 l	Fleischbrühe

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und würfeln, dann in zerlassener Butter in einer Pfanne glasig dünsten.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Das Sauerkraut abtropfen lassen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Den Schinken und das Sauerkraut in die Pfanne auf die Kartoffeln schichten.

Das Ganze mit der Brühe aufgießen und 30 min. garen.

Variation:

Wenn Sie dem Eintopf eine süßsauerliche Note geben möchten, können Sie noch einen Apfel, z.B. Boskop, in schmale Scheiben geschnitten, dazugeben.