

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP



KÜSTRIN-KIETZER EIER-GRÜTZWURST MIT SELBSTGEMACHTEM SAUERKRAUT

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g	Grütwurst
1	mittelgroße Zwiebel
20 g	Schmalz oder Butter
2	Eier
1 TL	Harissa-Paste
	getrockneter Majoran
1/2 TL	Kurkuma
	Pfeffer, nach Belieben

Grütwurst in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln klein würfeln und in Schmalz glasig andünsten. Grütwurst dazugeben und etwa 5 min zu einem Brei köcheln lassen.

.....
Mit getrocknetem Majoran und Pfeffer würzen.

.....
Zum Schluss zwei rohe Eier unterrühren und nochmal drei, vier Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

.....
Mit Salzkartoffeln und Sauerkraut servieren.

SELBSTGEMACHTES SAUERKRAUT

1 kg	gehobelter Weißkohl
50 gr	geraspelte Möhre
20 g	Salz (ohne Zusatzstoffe)
5 gr	Kümmel
3 - 4	Wacholderbeeren
1 - 2	Lorbeerblätter
80 ml	halbtrockener Weißwein

Den Weißkohl mit Salz und Kümmel kräftig kneten, bis sich ein eigener Saft gebildet hat (2-3 min). Möhre dazugeben und nochmals kräftig durchkneten.

.....
Alles in einen Steintopf in Lagen einschichten, dabei fest anpressen und restliche Gewürze dazugeben.

.....
Zum Schluss den Weißwein aufgießen. Das Kraut muss vollständig unter Flüssigkeit stehen.

.....
Mit einem Kohlblatt abdecken, mit einem sauberen Stein oder ähnlichem beschweren und ca. 4-5 Tage bei ca. 20 Grad fermentieren. Danach für 3 Wochen bei 17 Grad kühl stellen.