

# Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



## Sauerkraut einlegen

- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- 10 Wacholderbeeren
- 20g Salz
- 1-2 Zwiebel
- 1kg Weißkohl



Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen (diese beiseite legen), den Kohl vierteln und mit einem Gemüsehobel fein in eine große Schüssel reiben (den Strunk zurückbehalten). Die Zwiebeln ebenfalls zum Kraut hobeln. Salz zugeben und mit den Händen den Kohl kräftig durchkneten. (Dabei sollte das Kraut kräftig Wasser ziehen.)

Große Einmachgläser mit kochendem Wasser sterilisieren. Den Kohl lagenweise einfüllen und jede Lage kräftig im Glas festdrücken, bis das Glas fast voll ist (Die Flüssigkeit vom Kohl unbedingt mit dazu geben).

Obendrauf eines der zurückgelegten äußeren Kohlblätter legen, sodass dieses den kompletten geschnittenen Kohl nach unten drückt. Auf den Kohl eine kleine Tasse, Glas oder anderen geeigneten Gegenstand legen, damit beim Schließen des Deckels vom großen Einmachglas das Kraut weiter nach unten gedrückt wird.

Das Sauerkraut nun für knapp eine Woche bei Zimmertemperatur lagern, Danach im kühlen Keller lagern. Nach ca. 3 Wochen ist das Sauerkraut verzehrbereit.