

Sauerkraut

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Herbst Für:



Zutaten

10 KG	Weißkraut
150 G	Salz
30	Pfefferkörner
20	Wacholderbeeren

Zubereitung

1. Das Kraut fein hobeln.
2. Nun in einen Gärtopf bzw. große Einmachgläser einschichten. Dabei das Kraut nach jeder Schicht etwas salzen, Gewürze zugeben und gut stampfen.

Das Wichtigste: der austretende Saft muss so viel sein, dass er über dem Kraut steht.

3. Wenn notwendig etwas Wasser zugeben.
4. Das Kraut beschweren, zugedeckt luftdicht verschließen und 4-6 Wochen stehen lassen.
5. Während der Gärzeit immer wieder kontrollieren.