

# Sauerkraut á la Bollenberg (Choucroute Royale)

*Für 10 Personen*

## Zutaten:

4 kg	Sauerkraut	6	Knoblauchzehen
125 g	Gänseeschmalz	2	Zwiebel, gewürfelt
60 g	Schweineschmalz	1	Zwiebel, gespickt mit 6 Nelken
0,7 – 1 L	Weißwein	4	Lorbeerblätter
6 cl	Kirschwasser	40 g	Zucker
0,5 L	Brühe von gekochtem Rauchfleisch oder Eisbein	5 g	Salz
			Pfeffer

*Zubereitungszeit ca. 2 Stunden 30 Minuten*

1. Sauerkraut aus dem Fass nehmen, einmal waschen und gut ausdrücken.
2. Gänse- und Schweineschmalz in einem großen ovalen Bräter erhitzen, die gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Knoblauch mit Salz zerdrücken und zugeben. Sauerkraut zugeben und unter Rühren andünsten. Zucker, Salz und Pfeffer zugeben.
3. Mit Weißwein, Kirschwasser und der Brühe ablöschen. Gespickte Zwiebel, Lorbeerblätter zugeben und aufkochen.
4. Ca. 1,5 Stunden im geschlossenen Topf bei milder Hitze kochen. Man kann noch Rauchfleisch und Eisbein mitkochen. Am besten kocht man dies vorher im Schnellkochtopf fast fertig und gibt es nur noch zum Erhitzen dazu. Außerdem kann man Würste oder Rippchen darin erhitzen.
5. Mit Kartoffelpüree servieren.

*Das Sauerkraut ist auch zum Einmachen gut geeignet. 30 Minuten kochen, in 1 L Gläser füllen etwas Brühe zugeben und im elektrischen Einmachtopf bei 90°C 30 Minuten ein-kochen.*