

Sauerkraut

(Manfred)

Für 10 Liter Gärtopf

Zutaten (für 10 L Gärtopf):

- 8 kg Weißkraut
- 100 g Salz
- 2 EL Kümmel (evtl. je nach Geschmack auch mehr)
- ca. 2 L Salzwasser (pro Liter 15 g = 1 gestr. EL)
- 0,33 L Frankenwein od. herber Weißwein
- Weinblätter od. schöne, große Weißkohlblätter
- Wacholderbeeren u. Äpfel (kann man beim Kochen zugeben)

Weißkraut nicht vom Supermarkt, sondern in Oberpleichfeld ab Ende Oktober kaufen, da Frühkraut ungeeignet ist.

Pleichachtaler Hof (Tel. 09367 8667)

Mo-Fr: 8.30 – 18.30

Sa: 8.30 – 16.00

(Fr/Sa kann man den Kohl bereits geschnitten kaufen)

Zeitbedarf für die Herstellung bei Axt 20 L, 2x 10 L Topf ca. 2,5 Std.

Wichtig: Gärtopf und Steine mindestens 24 Stunden vor Gebrauch wässern. Vom Hobel den Schieber wässern, Stampfer wässern. Vor dem Hobeln Salzwasser herstellen und abkühlen lassen.

Kraut Hobeln und Einfüllen:

1. Krautsköpfe vierteln, Strunk herausschneiden und Kraut in eine Wanne hobeln. Kümmel und Salz zugeben und mit dem Kraut mischen. Anschließend eine Schicht (ca. 10-15 cm) gehobeltes Kraut in den Topf einfüllen. Stampfen bis Zellsaft austritt, bzw. bis sich Zellsaft im Topf bildet (ca. 5 Min.). Anschließend die nächste Schicht einfüllen und stampfen wie beschrieben.
2. Nach der letzten Schicht Kraut Wein zugeben und Kraut nach unten drücken nur so viel Wein zugeben bis Flüssigkeit mit dem Kraut abschließt. Kraut mit Weißkohlblättern abdecken und mit den Steinen beschweren. Die Steine nach unten drücken bis ggf. Zellsaft nach oben steigt. Die Flüssigkeit sollte 2 cm über den Steinen stehen. Normalerweise ist genug Flüssigkeit vorhanden, reicht die Flüssigkeit jedoch nicht gibt man noch etwas Salzwasser zu. Deckel auflegen und die Rinne des Topfes mit Salzwasser füllen.
3. Gärung: 2 Tage bei 20-25°C (Heizungskeller)
ca. 20 Tage bei 15°C (Weinkeller)
anschließend bei 0-10°C aufbewahren (Weinkeller)

Das Sauerkraut ist nach 4-6 Wochen gebrauchsfertig

In Gläser einkochen:

1. Das fertige Sauerkraut nicht zu spät (am Besten im Dez./Jan.) in Gläser (1 L od. ¾ L) einmachen.
2. Nach Rezept Sauerkraut á la Bollenberg (ohne Confit) herstellen, jedoch nur 30 Minuten (= halb fertig) kochen. Sauerkraut in 2 ovale Töpfe auf einmal kochen.
3. Warm in die Gläser füllen, etwas Brühe vom gekochten Sauerkraut zugeben. Verschließen, in den Einmachtopf stellen und entsprechend warmes Wasser einfüllen (füllt man das Sauerkraut kalt ein, dann kaltes Wasser einfüllen). Gläser können immer aufeinander gestellt werden. Wasser auffüllen bis die oberste Reihe der Gläser 3/5 im Wasser steht. Einkochtopf mit dem Deckel schließen.
4. 30 Minuten bei 90°C im elektrischen Einmachtopf einkochen. Gläser sofort herausnehmen abdecken und auskühlen lassen.