

Rezept (für 3 Personen)

Weihnachtsmarkt-Sauerkraut à la Ulla

Vorbereiten des Hackfleischs:

1 EL Butterschmalz	Butterschmalz in einer großen Bratpfanne schmelzen. Zwiebeln und Hackfleisch dazu geben und alles bei großer Hitze anbraten. (Siehe Foto „ Blick in die Küche “).
2-3 Zwiebeln, gewürfelt	
500 g Hackfleisch – halb & halb (= halb Rind, halb Schwein)	

Das Ganze ca. 15 Minuten, bis Hackfleisch und Zwiebeln schön gebräunt sind. Gelegentlich mit dem [Pfannenwender](#) umrühren und dabei das Hackfleisch krümelig zerkleinern. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Salz, Pfeffer	Das angebratene Hackfleisch würzen und für später beiseite stellen.
4 gestr. TL Paprikapulver, edelsüß	

Das Sauerkraut:

1 EL Butterschmalz	In einem großen Topf das Butterschmalz schmelzen. Dann die Zwiebelwürfel bei großer Hitze darin anbraten , bis sie beginnen, leicht braun zu werden. Zwischendrin mit dem Pfannenwender umrühren.
2-3 Zwiebeln, gewürfelt	

1 große Dose Sauerkraut (810g)	Zu den angebratenen Zwiebeln geben, umrühren und kurz mit anbraten, bis die Flüssigkeit des Sauerkrauts aus der Sauerkraut-Dose fast verdampft ist.
--	---

Angebratenes Hackfleisch	Dazu geben und aufkochen.
--------------------------	---------------------------

1 ½ Liter Wasser

¼ Liter Wasser

Den Bratensatz vom Hackfleisch in der Bratpfanne mit dem Wasser loskochen und ebenfalls zum Sauerkraut geben.

Die Würzmischung:

2 [Lorbeerblätter](#)

10 Wacholderbeeren

1 gestr. TL Kümmel

½ gestr. TL gemahlene Nelken
(oder alternativ 7 ganze Nelken)

1 gestr. EL [gekörnte Brühe](#)

diese Gewürze (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“) in den Topf dazu geben und umrühren.

Mit Deckel 1 Stunde kochen.	
5-6 EL Rotweinessig oder anderen kräftigen Essig	Den Eintopf zum Schluß damit würzen.
Abschmecken und evtl. nachsalzen.	
Kräuterschmand:	
3 Becher <u>Schmand</u> (je 200 g)	In einer Schüssel verrühren, <u>fertig</u> .
Salz, Pfeffer	Die TK-Kräuter kommen gefroren in die Schüssel (aufgetaut sind sie matschig und gehen nicht aus der Packung raus). Achtung: Man sollte die Schüssel mit dem Schmand 1-2 Stunden vor dem Essen anrichten, damit der Schmand auf Zimmertemperatur kommt. Ansonsten ist er sakrig kalt - zumal ja nicht nur die Kräuter eiskalt sind sondern auch die 3 Becher Schmand in der Regel aus dem Kühlschrank kommen.
1 Spritzer Zitrone	
2 Päckchen gemischte <u>Tiefkühl-Kräuter</u> (je 25 g). Welche Mischung man nimmt, ist egal. Es geht auch z.B. 1 Päckchen Petersilie und 1 Päckchen Schnittlauch.	
Diesen Kräuterschmand macht sich jeder nach Belieben später nach dem Servieren oben auf das Sauerkraut im Teller drauf – gewöhnlich <u>1 Klacks</u> (oder <u>2-3 Klackse</u> – je nach Geschmack und Laune oder Diät-Vorsätzen).	