

Sauerkraut einmal anders

Sauerkraut-Kartoffeln mit Honig-Spareribs

Zutaten für 4 Personen: Marinade: 1 frische Ingwerwurzel, geschält und gerieben; 2 gepresste Knoblauchzehen, 1 EL Honig, Thymian, Pfeffer.

Sauerkraut-Kartoffeln: 8 grosse Kartoffeln, 1 Zwiebel, 100g Champignons, 1 Apfel, 2 EL Öl, 500g rohes Sauerkraut, 1,8-dl-Becher Sauerrahm, 3 EL Rosinen, Pfeffer, Salz, 1 dl Bouillon, 1 kg Spareribs.

Zubereitung: Am Vortag: Marinadezutaten verrühren, Spareribs darin über Nacht marinieren.

Kartoffeln schälen und weich kochen. Jeweils einen Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Kartoffelinneres und -deckel klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Champignons in feine Scheiben schneiden. Apfel halbieren, entkernen und klein würfeln. Zwiebel, Champignons, Apfel und klein geschnittene Kartoffeln im heissen Öl andünsten. Sauerkraut beifügen, kurz mit-

dünsten, Rahm dazugießen, Rosinen dazugeben, aufkochen und würzen. Kartoffeln mit der Sauerkrautmischung füllen. Restliche Füllung in eine ausgebutterte Gratinform geben, Bouillon dazugießen, Kartoffeln in die Form setzen. Zugedeckt im 200 Grad heissen Ofen ca. 20 Minuten garen. Spareribs grillieren oder braten. Servieren.

Sweet and Sour Powerkraut mit Poulet

Zutaten für vier Personen: 1 rote Peperoni, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Ananasscheiben aus der Dose, 400 g Poulet-geschnetztes, 1 EL Öl, 750 g gekochtes Sauerkraut, 1 TL Maizena, 3 EL Sojasosse, 1,5 dl Orangensaft, 1,5 EL Zucker, 3 EL Tomatenpüree.

Zubereitung: Peperoni vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch feinhacken. Ananas in Stücke schneiden. Fleisch im heissen Öl anbraten. Peperoni, Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mit-

dünsten. Sauerkraut und Ananas dazugeben. Maizena mit Sojasauce, Orangensaft, Zucker und Tomatenpüree verrühren, zum Sauerkraut giessen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sauerkraut-Tortillas

Zutaten für vier Personen: 100g Tilsiter, 400g gehacktes Rindfleisch, 1 EL Öl, 1 EL mexikanische Gewürzmischung, oder 1/2 TL Chilipulver und 1 TL Paprikapulver, 750g gekochtes Sauerkraut, 1 dl Gemüsebouillon, 8 Tortillas, 180g saurer Halbrahm.

Zubereitung: Käse auf der Röstiraffel reiben. Hackfleisch anbraten, würzen. Sauerkraut und Bouillon dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Tortillas erwärmen. Sauerkrautmischung darauf verteilen, Käse darüber streuen, je 1 EL Sauerrahm darauf geben, einrollen. Taco-Sauce oder Ketchup separat dazu servieren.