



Honzis Küchentipp

Herbst.

It`s Sauerkraut-Time!!

Meinegüte, so a gutes Sauerkraut des is net nur gsund und fördert die Verdauung, nein, es schmeckt auch. Und s Wetter ist auch danach.

Ich schwitze eine mittelgroße Zwiebel an, gebe einen gestrichenen Esslöffel Zucker dazu und rühre rum. Dann schneid ich das Sauerkrautpackerl (halbes Kilo) auf und gebs samt Saft dazu. Es sollte ordentlich zischen!

Mit Wasser aufgießen, Kümmel dazu, ein paar gemörserte Wachholderbeeren und ein Lorbeerblatt. Und damits auch rund schmeckt - einen Suppenwürfel zum Schluss.

Das köchelt jetzt herum, bis das Kraut weich ist. Wer will kann noch eine rohe Kartoffel drunterreiben, dann wird`s sämig. Die Schweinsbratwürstel und die gekochten Erdäpfel derweil gemütlich anbraten, a Bier dazua und

.... Schmatziguttifeini, mehr gibt`s nicht zu sagen.

Euer Honzi!