

## Schmankerl am See

### Sauerkraut

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Sauerkraut – essfertig aus dem Geschäft  
2 Stück kleine Zwiebel  
100 g würziger Speck  
120 ml Rinderbrühe  
2 EL Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Anbraten

#### ZUBEREITUNG

-  Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen scheiden
-  In einer Pfanne Zwiebel und gewürfelter Speck goldbraun rösten und mit dem Zucker etwas karamellisieren
-  Sauerkraut hinzufügen und mit Rinderbrühe aufgießen und etwa 25 Minuten leicht kochen lassen
-  Mit Salz und Pfeffer abschmecken
  
-  Für Vegetarier kann man den Speck natürlich auch weglassen

#### TIPP

Traditionell isst man bei uns in Mörbisch Semmelknödle und Sauerkraut zu frisch zubereiteten Schweinebraten. (Semmelknödel und Schweinebraten sind auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden)

GUTES GELINGEN WÜNSCHT  
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM