

Sauerkraut in Hokkaidosauce

Hokkaidokürbis	waschen, schorfige, beschädigte Teile wegschneiden. Kürbis halbieren, mit einem Löffel die Kerne auskratzen. In nussgroße Stücke schneiden.
Sellerie	schälen und so wie Kürbis schneiden
weiße Zwiebel	schälen, halbieren und in Streifen schneiden
Knoblauch	schälen, in Streifen schneiden
Butter	
mildes Sauerkraut	leicht waschen, abtropfen lassen, schneiden
Sahne	
Lorbeer, Piment, Majoran	
Salz	

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in Butter weich dünsten.

Sauerkraut zugeben und mit Wasser auffüllen, sodass das Kraut gerade eben bedeckt ist.

Gewürze und Salz zugeben und mindestens 15 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen.

Einstweilen Kürbis und Sellerie mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Verhältnis 2 Teile Gemüse 1 Teil Wasser.

Ca. 15 Minuten auf kleiner Hitze zugedeckt kochen und pürieren.

Sauerkraut, Sahne, Püree verrühren und miteinander 5 Minuten verkochen lassen damit die Zutaten sich vermischen.

Immer wieder umrühren und solange abschmecken, bis der gewünschte Geschmack und die gewünschte Konsistenz entstanden sind.

Mit Butter fertig stellen.

Mit einer Messerspitze Kurkuma die Farbe „einstellen“.

TIPP

Dazu passen knusprige Polenta-Schnitten/-Torte.