



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Dose Sauerkraut
- 250 g gewürfelten Speck
- 250 ml Sahne
- Columella I**
- 1 Zwiebel
- 1-2 Karotten
- Lauch
- Gemüse- oder Hühnerbrühe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

SSK - SUPERSAUERKRAUT

Zuerst die Zwiebel und die Karotten in kleine Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gewürfelten Speck, Zwiebel und die Karotten darin etwas anbraten.

Das Sauerkraut dazugeben, mit etwas Brühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Deckel entfernen und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Einen Becher Sahne, 2-3 Löffel **Columella I** hinzufügen und dünn geschnittenen Lauch frisch darunterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ... *sich wegbeamen lassen* ...