Sauerkraut

ohne Personenangabe

Zutaten

	Salz
	Wacholderbeeren
1 El	Kuemmel
250 ml	Buttermilch
4 kg	Kohl, Weisskohl

WeiÃŸkohl hobeln, FlÃ¼ssigkeit auffangen. Den WeiÃŸkohl im GÃ¤rtopf in Lagen schichten, gut stampfen bis der Zellsaft austritt, etwas Salz und KÃ¼mmmel einstreuen und weiter schichten und stampfen. Zum Schluss Buttermilch und etwa 500ml Salzwasser (10g Salz auf 100ml Wasser) aufgieÃŸen. Die Beschwerungssteine sollten 2cm hoch bedeckt sein. Nach 4 - 6 Wochen ist es zum Verzehr geeignet. Den GÃ¤rtopf nach Entnahme immer wieder gut verschlieÃŸen; auf genÃ¼gend Wasser in der Tropfrinne achten!