

Dani's Sauerkrautrisotto

Zutaten:

1 Dose Sauerkraut
1 EL Zucker
1 Liter Rinderbrühe
1 Becher Schmand
ca. 1 Tasse Reis
Öl zum anbraten

Zubereitung:

Sauerkraut in einem Topf mit etwas Öl und dem Zucker unter ständigem rühren 20 Minuten anbraten, dann den Reis dazu, unterrühren bis er glasig ist, mit Brühe ablöschen (so das alles bedeckt ist), auf kleiner stufe einkochen bis die flüssigkeit weg ist.

Immer wieder gut umrühren, den Becher Schmand unterrühren und fertig.

Dazu passen z.B. Bratwürse.

