

## **Muskateller- oder Champagner- Kraut mit Trauben**

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

1 Zwiebel,  
1 EL Sonnenblumenöl,  
600 g Sauerkraut aus der Dose,  
200 g Trauben (Muskattrauben und Sultaninentrauben),  
¼ l Moscato (Vino Frizzante) oder Champagner,  
1 Lorbeerblatt,  
2 Gewürznelken,  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle.



### **Zubereitung :**

Für das Muskateller- oder Champagner- Kraut die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und dazugeben. Mit dem Moscato bzw. Champagner angießen und das Lorbeerblatt und die Gewürznelken dazugeben. Zgedeckt sachte weich köcheln ( ca. 15 Min. ). In der Zwischenzeit die Trauben von der Schale befreien. Ganz zum Schluss unter das Kraut mischen und kurz erwärmen. Vor dem Servieren noch etwas salzen und pfeffern.