

---

## Kraut einmachen

---

von **Konrad Karl**

Größere Wanne zum Mischen bereitstellen.

Abwiegen von gehobeltem Kraut (möglichst Bio) in 5 kg Portionen.

Pro 5 kg

- 100 g Zucker,
- 38 g Salz,
- Hand voll geriebenem Meerrettich und geraspelter Äpfel,
- Wacholderbeeren,
- etwas Dill (frisch oder getrocknet).

Jeweils 5 kg Kraut mit den Zutaten gut miteinander mischen und in das Einmachfass geben.

Am Schluss mit Krautblättern oder Tuch abdecken und einschweren.

Bei 17 Grad ist nach 3 Wochen das Kraut gebrauchsfertig.

Nicht gekocht (nur angewärmt) bleiben die Vitamine erhalten.



Konrad Karl bei der Einmachearbeit