

Bayrisch Kraut



Zutaten für 6 Personen:

450 g	Weißkohl, in Streifen geschnitten
¾ große	Zwiebel(n), klein gewürfelt
37 ½ g	Speck (Räucherspeck), durchwachsen, klein gewürfelt
1 ½ EL	Gänseschmalz oder Schweineschmalz
0,38 EL	Zucker
0,19 Liter	Fleischbrühe
	Salz und Pfeffer
¾ TL	Kümmel

1 ½ EL	Essig (Weinessig)
¾ großer	Apfel, geschält, entkernt, klein gewürfelt
¾ TL	Speisestärke
2 ¼ TL	Wasser, kaltes

Zubereitung

In einem Topf das Schmalz erhitzen, dann zuerst den Speck und dann die Zwiebel anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen.

Die Brühe zugießen und mit Salz (vorsichtig dosieren, der Speck ist schon sehr salzig), Pfeffer, Kümmel und Essig würzen. 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Apfelstückchen und den Weißkohl dazugeben und zugedeckt ca. 35 - 40 Min. bei schwacher Hitze schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Anschließend die Speisestärke mit 3 TL kaltem Wasser anrühren und unter das fertige Kraut rühren. Kurz aufkochen lassen und zum Schluss nochmal abschmecken. Passt sehr gut zu Schweinebraten.

Revision #2

Created 25 May 2025 08:35:18 by Alex

Updated 25 May 2025 10:58:02 by Alex