

Bayrisch Kraut

Für 4 Personen

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013