

Jägerkraut

Für 4 Portionen

2 EL Schmalz (Gans, Schwein)	50 g durchw. Räucherspeck	1 große Zwiebel
1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	250 ml Fleischbrühe	1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
1 TL Kümmelsamen	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
600 g Spitzkohl, in Streifen	1 Apfel	1 TL Speisestärke

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten auslassen. Auf einer Topfseite zusammenschieben und die Zwiebelwürfel auf der freien Hälfte 3 Minuten glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit der Brühe ablöschen und das Ganze mit Essig, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Krautstreifen und die Apfelwürfel hinzufügen und zugedeckt 8 - 10 Minuten sanft schmoren, der Kohl sollte noch leichten Biss haben. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter das fertige Kraut mischen und alles noch einmal aufkochen.

Frank Rosin am 21. November 2016