

Schmelzkraut

Für 4 Personen

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbundet.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012