
Typ: Gemüse

Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Land

Bemerkungen: Die Garzeit von 30-40 min kommt mir ein wenig lang vor.

Zutaten Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg Weißkraut
100 g Speckwürfel
1 Zwiebel
1 TL Zucker
1 TL Kümmel (ganz)
250 ml Brühe
Salz
2 EL Essig

Rezept: Weißkraut in Viertel schneiden, Strunk entfernen und die Viertel fein hobeln oder mit dem Messer in feine Streifen schneiden.

Speckwürfel im Topf erhitzen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein würfeln.
Zwiebelwürfel mit Zucker zum Speck geben und kurz andünsten.

Kraut hinzugeben und ebenfalls andünsten, dabei regelmäßig wenden.

Mit Brühe aufgießen. Salz, Kümmel und Essig hinzugeben. Weitere 30 bis 45 Minuten dünsten.