

Bayrisch Kraut

by Andreas - Sonntag, Oktober 15, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/bayrisch-kraut/>



Bayern scheint mir die Region Deutschlands zu sein, wo die regionale Küche am meisten präsent ist. Nirgendwo sonst gibt es so viele traditionelle Gasthäuser, die landestypische Speisen auf der Karte haben. Ganz oben stehen natürlich Schweinebraten mit Knödeln und Weißwürste. Aber auch bayrisch Kraut darf nie fehlen.

½ Weißkohl

200 gr. durchwachsener Speck

2 Zwiebeln

1 Apfel

2 EL Gänseschmalz

1 EL Zucker

300 ml Rinderbrühe

2 EL Apfelessig

1 EL Kümmel

Pfeffer

Salz

Den Weißkohl vom Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden oder grob raspeln. Den durchwachsenen Speck in einem großen Topf im Gänseschmalz anbraten. Den Zucker und die fein gewürfelte Zwiebeln dazugeben und weiter andünsten. Dann die Kohlstreifen und den fein gewürfelte Apfel beifügen. 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Nun die Rinderbrühe, den Apfelessig, den Kümmel, Pfeffer und Salz dazugeben. Alles bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen (der Kohl muss noch Biss haben). Nochmals abschmecken und warm servieren.

Weitere Empfehlungen:

Mojo verde

Die kanarischen Mojos gibt es in rot, weiß oder grün. Ähnlich der Aioli werden sie kalt an Fi...

Walnuss-Chutney

Die indische Küche ist überreich an Chutneys. Am bekanntesten ist das Mango-Chutney. Hier einm...

Tomatenchutney

Dieses Chutney passt mit Basilikum ausgezeichnet zur Mittelmeerküche. Verwendet man Koriander, ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station