

Bayerisch Kraut



REZEPT FÜR 4 PERSONEN:

- 1 frischer Krautkopf
- 40 Gramm Schweineschmalz bzw. Butter oder Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Essig
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 saurer Apfel
- Salz, Pfeffer
- 1/8 Liter Fleischbrühe

ZUBEREITUNG:

- Den Krautkopf teilen, putzen und nicht in zu feine Blätter hobeln.
- Den Zucker mit dem Schmalz leicht bräunen, die gehackte Zwiebel und den zerschnittenen Apfel mit anbraten und das Kraut oben auflegen.
- Salzen, pfeffern und mit Brühe angießen.
- Den Deckel schließen und etwa 1 Stunde lang schmoren.
- Eventuell noch Brühe zugeben.
- Zum Schluss mit Essig säuerlich abschmecken.
- Manche Hausfrauen schmoren noch 1 Esslöffel Kümmel mit.