

Bayrisch Kraut

Caritas-Altenheim St. Josef, Denkendorf

Zutaten

1 kg Weißkraut
30 g Entenfett
1 TL Honig
1 kleine Zwiebel (in Würfel geschnitten)
½ TL Kümmel
¼ l Brühe
1 EL Weißweinessig, Salz
20 g Butter

Zubereitung

Das Weißkraut putzen, waschen und in Streifen hobeln oder schneiden. Das Entenfett in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig andünsten, Honig und Kümmel dazugeben, kurz andünsten, das geschnittene Kraut zugeben und mit Brühe aufgießen, mit Salz und Essig würzen.

Nach der Garzeit evtl. Butter zugeben, abschmecken.

Garzeit

etwa 35 Minuten

Tipp

Als Beilage zu Fleischgerichten.