

## Bayrisch Kraut

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

|      |       |                           |
|------|-------|---------------------------|
| 1200 | g     | Weißkohl                  |
| 1    | Stück | Zwiebel (50g)             |
| 50   | g     | Speck                     |
| 50   | g     | Butter                    |
| 1    | TL    | Zucker                    |
| 2    | TL    | Meersalz                  |
| 2    | EL    | weißer Balsamico          |
| 1    | TL    | Kümmel ganz               |
| 200  | ml    | Gemüse- oder Geflügelfond |
| 1    | TL    | Weizenmehl                |



**Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten**

### Zubereitung:

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, vierteln und den Strunk entfernen. Dann in ca. 4x4 cm große Rauten schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Schinkenspeck in möglichst kleine Würfel schneiden.

Einen Topf bei größerer Hitze auf das Kochfeld stellen. Sobald dieser heiß ist, die Speckwürfel ohne Fett im Topf anbraten.

Die Butter, die Zwiebeln und den Zucker zum Speck in den Topf geben und kurz karamellisieren lassen. Das Kochfeld auf mittlere Hitze zurückstellen.

Dann den Kohl, Kümmel und Salz hinzufügen. Mit Balsamico ablöschen, kurz aufkochen lassen. Danach den Fond hinzugeben und ohne Deckel 30 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren!

Das Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren und zum Kohl geben. Noch einmal aufkochen lassen und eventuell etwas nachwürzen.

Eine köstliche Beilage, welche hervorragend zu Deftigem passt.