

Bayrisch Kraut

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (für vier Personen)

- 1 Kopf Weißkohl
- 350 g Speckwürfel
- 1 Zwiebeln
- 1TL Kümmel (ganz)
- Essigessenz



Zubereitung

Den Kohlkopf vierteln, vom Strunk befreien und in kleine Rauten schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in Butter anschwitzen. Den Speck separat auf kleiner Flamme auslassen. Nach einiger Zeit ein Stück Butter dazugeben. In einem großen Topf Öl erhitzen und den Weißkohl dazugeben. Die angeschwitzten Zwiebeln durch ein Sieb geben. (Die abgeflossene Butter kann z.B. als Butters vinaigrette für Fischgerichte weiterverwertet werden). Die leere Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und den Sud zu dem Kohl geben. Die abgetropften Zwiebeln und den Speck dann unter den Kohl heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kümmel dazugeben und erneut abschmecken. Ziehen lassen!

© 2013 kabeleins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rosins-rezept-bayerisch-kraut

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte