

# Bayrisch Kraut

## Für zwei Personen

1 Kopf Weißkraut	1 kleiner Apfel	200 g Räucherspeck
2 große Zwiebeln	300 ml Fleischfond	2 EL Apfelessig
1 TL Speisestärke	1 EL ganzer Kümmel	1 EL Zucker
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Speck dazugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Gut rühren. Wenn der Kohl beginnt weich zu werden, Fond zugießen. Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduziert und Deckel aufsetzen. Kraut 15-20 Minuten schmoren. Abschließend Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrühren und ins Weißkraut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Franz-Xaver Zeller am 07. September 2020