

Zutaten

- 1 Kopf Weißkohl
- 50 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Apfel geschält und fein gewürfelt
- Etwas Weißweinessig
- 1/4 l Gemüsebrühe
- etwas Kümmel
- Schmalz, Salz, Zucker

Beilage

Bayrisch Kraut

Entdecke unser köstliches Bayrisch Kraut Rezept mit Speck und Apfel. Probiere es aus und erlebe die bayerische Küche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Strunk vom Weißkohl entfernen und das Kraut in grobe Stücke brechen. Speckwürfel mit dem Schmalz anbraten, dann die Zwiebeln hinzugeben. Mit etwas Zucker karamellisieren, anschließend die Brühe aufgießen. Kraut, Kümmel und Apfelwürfel hinzugeben und bei geschlossenem Deckel für ca. 30-40 Minuten sanft schmoren lassen. Für den Geschmack noch etwas vom Bratensatz des Schweinebratens hinzugeben. Mit einem Spritzer Weißweinessig und Salz abschmecken. Wenn nötig mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.