



# Bayrisch Kraut

**Arbeitszeit:** ca. 5 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** normal

## ZUTATEN

1 Kopf	Weißkraut
1-2	Zwiebeln
2-3 Scheiben	Speck
1 EL	Zucker oder Honig
2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel

## ZUBEREITUNG

Weißkraut waschen, den Strunk entfernen und in dünne Steifen hobeln. Zwiebeln fein würfeln.

Zunächst den Speck einige Minuten anbraten, dann die Zwiebeln hinzugeben und mit etwas Zucker bestreuen, bzw. Honig hinzugeben. Wenn dieser goldbraun ist mit Essig ablöschen.

Dann das Weißkraut mit in die Pfanne geben und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachschütten.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und mit etwas Butter servieren.

Fleischgericht | Pfannengericht