

### Filderkraut auf Jägerart

Zutaten für 6 bis 8 Portionen als Beilage:

1 kg Filderkraut (Weißkraut)  
60 g durchwachsenen Frühstücksspeck  
1 Zwiebel,  
1 EL Öl  
¼ l Fleischbrühe (instant)  
2 Äpfel ( z. B. Boskop )  
Salz, Zucker, weißer Pfeffer aus der Mühle  
Kümmel aus der Mühle,  
2 EL weißen Balsamico-Essig  
1/8 l Weißwein  
4 EL Schwäbischen Most (ersatzweise  
etwas mehr Weißwein oder Apfelsaft)



### Zubereitung :

Filderkraut putzen, dabei äußere welke Blätter großzügig entfernen. Dann den Kohlkopf halbieren, vierteln und den Strunk entfernen. Mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden oder mit dem Krauthobel (dabei den Strunk vorher nicht entfernen) hobeln.

Frühstücksspeck in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Nun die Frühstücksspeckwürfelchen mit etwas Öl scharf anbraten. Hitze zurücknehmen und die Zwiebelwürfelchen etwas mit anbraten. Das kleingeschnittene Filderkraut dazugeben und kräftig andünsten. Dann die Fleischbrühe, Weißwein, Most und die Gewürze zugeben und ca. 40 Min. garen ( Wer das Filderkraut etwas knackiger mag – dünstet es nur 30 Min. – ist Geschmacksache).

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und Apfelspalten schneiden. Auf das Filderkraut legen und noch ca. 5 Minuten mitdünsten.