

Rezepte > Gemüse > Rezept : Bayrisches Kraut

Bayrisches Kraut

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 Kopf Weißkraut (etwa 1 kg)
- 50 g Räucherspeck
- 1 EL Schmalz oder Öl
- 2 Zwiebeln
- Kümmel
- Salz
- (Pfeffer – kann auch)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rotweinessig
- ½ Tasse Wasser
- 1 TL Stärkemehl



Zubereitung :

Rezepte für Bayrisches Kraut gibt es ja viele, die Zutaten sind sehr ähnlich. Aber mit diesem Rezept ist mir doch das Bayrische Kraut am Besten gelungen.

Der Krautkopf wird geviertelt und dann in dünne Streifen geschnitten. Wer hat, nimmt einen Krauthobel, ich hab das mit dem Messer gemacht. Die Zwiebeln habe ich geschält, geviertelt und in dünne Streifen geschnitten. Der Speck wurde klein gewürfelt.

Den Speck habe ich dann in dem Fett (original gehört da Schweineschmalz dazu, ich habe Sonnenblumenöl genommen) mit den Zwiebeln gebraten, bis die Speckwürfel glasig und die Zwiebelstreifen goldgelb (blond) waren. Dann kommt das Kraut dazu – kräftig umrühren, leicht an-schmoren lassen und mit ½ Tasse Wasser aufgießen. Eine Prise Salz und den Kümmel (den haben wir mit der Gewürzmühle grob gemahlen) dazu geben. Das Ganze aufkochen lassen. Bis hierher nichts neues gegenüber anderen Rezepten.

In das Bayrische Kraut gehört karamellisierter Zucker. Und das ist jetzt der Trick bei diesem Rezept: In einer kleinen Pfanne wird der Zucker erhitzt, bis er goldbraun bis hellbraun ist und nach Karamell duftet. Dann ganz schnell mit dem Essig abgelöscht, durch schütteln der Pfanne auflösen lassen und über das Bayrische Kraut gießen.

Da das Bayrische Kraut aufgewärmt am Besten schmeckt haben wir es erst mal nur 30 Minuten gegart, so dass es noch viel Biss hat. Beim Aufwärmen dann noch mal etwa 10 Minuten garen. Nachwürzen – es könnte Salz fehlen!

Ach so ... manche mögen das Bayrische Kraut abgebunden. Dann nimmt man vor dem Aufkochen etwas Flüssigkeit aus dem Kraut, rührt das Stärkemehl damit an und bindet damit das Ganze.

Guten Appetit wünschen die Kochbären