

## Rezept

# Bayerisch Kraut

Ein Rezept von Bayerisch Kraut, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>600 g</b> Weißkraut (Weißkohl)	<b>1</b> Zwiebel
<b>50 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>2 EL</b> Gänseschmalz (wahlweise Schweineschmalz)
<b>1 1/2 EL</b> Zucker	<b>1/4 l</b> Fleischbrühe
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Kümmel	<b>2 EL</b> Weinessig
<b>1</b> Apfel	<b>1 TL</b> Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Vom Kraut die äußeren Blätter entfernen, den Kopf vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf das Schmalz erhitzen, darin zuerst den Speck und dann die Zwiebel anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen. Die Brühe zugießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Weinessig würzen. 3 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen den Apfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Die Apfelstückchen und das Weißkraut in den Topf geben und 35-40 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren lassen.
4. Die Speisestärke in einer Tasse mit 3 TL kaltem Wasser anrühren und unter das fertige Kraut rühren. Einmal aufkochen lassen und nochmals abschmecken.