

Rezept

Bayrisches Kraut

Ein Rezept von Bayrisches Kraut, am 18.12.2025

Zutaten

1 Kopf Weißkraut (1 kg)	2 Zwiebeln
100 g Räucherspeck	1 TL Zucker
2 EL Schweineschmalz (Butterschmalz geht auch)	1/2 TL Kümmelsamen
Salz	Pfeffer
150 ml helles Bier	2 EL Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Außenblätter vom Kraut lösen und den Kopf mit dem größten Messer in der Küche durch den Strunk vierteln. Dann den Strunk samt den größten Blattrippen aus jedem Viertel schräg herausschneiden und die Viertel auf diese Schnittfläche setzen, längs in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Diese dann mehrmals quer teilen, sodass etwa 1 cm große Plättchen entstehen. Im Sieb kalt abbrausen. Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Speck ohne Schwarze der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben und diese quer in feine Streifen schneiden.
2. Einen weiten Topf erhitzen und darin den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er flüssig und leicht braun wird. Nun das Schmalz dazugeben und zerlassen, dann den Speck und die Zwiebeln darin 5 Minuten unterm Deckel schmoren lassen. Jetzt das tropfnasse Kraut samt Kümmel dazugeben, kräftig salzen, leicht pfeffern und bei stärkerer Hitze unter Rühren 5 Minuten schmoren.
3. Das Bier dazugießen und alles zugedeckt bei Mittelhitze 15 Minuten schmoren lassen, bis das Kraut nicht mehr bissfest und noch nicht zu weich ist – zu knackiges Kraut macht Bauchweh. Ist noch viel Flüssigkeit im Topf, bei starker Hitze 2-3 Minuten einkochen lassen. Jetzt den Essig hineinrühren und das Kraut zu einem Braten servieren.