

Rezept

Süßkraut

Ein Rezept von Süßkraut, am 18.04.2025

Zutaten

1 kg Weißkohl	1 mittlere Zwiebel
40 g Zucker	60 g Butter
1 TL Essig	Salz
1 TL Kümmelsamen	1 Kartoffel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb schmelzen lassen. Butter, Zwiebelwürfel und Kohl zugeben und ca. 10 Min. mitgaren. Ab und zu umrühren.
2. Mit Essig, Salz und 50 ml Wasser ablöschen. Die Kümmelsamen zugeben und zugedeckt in ca. 30 Min. weich garen. Zwischendurch gelegentlich umrühren und nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. Für eine leichte Bindung 15 Min. vor Ende der Garzeit eine rohe Kartoffel zum Kohl reiben und untermischen.