

Sunday, October 26. 2008

Bayrisch Kraut

1/2 grossen Kopf Weisskohl
2 EL Butterschmalz
ganzer KÄ¼mmel
Salz, Pfeffer
200 g SpeckwÄ¼rfel
300 ml BrÄ¼he (aus Fleisch oder GemÄ¼se)
Puderzucker
ca. 1 TL Weissweinessig

Einbrenne: Mehl, Butter

Den Kohl in ca. 1/2 - 1 cm dicke Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die SpeckwÄ¼rfel und den KÄ¼mmel darin kurz anbraten (nicht zu dunkel), dann den Kohl dazu geben und gut vermengen. Mit BrÄ¼he aufgiessen und mit Deckel kÄ¼cheln lassen. Wenn das Kraut weicher geworden ist mit Salz, Pfeffer, reichlich Zucker und ein wenig Essig abschmecken und weiter kÄ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit eine Einbrenne herstellen. Dazu ein StÄ¼ck Butter in einer Pfanne schmelzen. Dann ein paar TL Mehl einrÄ¼hren, dass eine cremige Pampe entsteht und unter stÄ¼ndigem RÄ¼hren golden anrÄ¼sten.

Ein wenig "Saft" vom Kohl in ein SchÄ¼sselchen geben und etwas von der Einbrenne einrÄ¼hren ohne KlÄ¼mpchen. Das Ganze dann zurÄ¼ck zum Kraut geben. Das Kraut soll durch die Bindung mit dem Mehl eine etwas sÄ¼migere Konsistenz bekommen.

Posted by orange in fleisch at 20:04