

Omas Rezeptesammlung

Bayerisches Kraut

Gattung: Beilagen, Bayern, Kohl, Kraut, München

1 kg	Weißkraut,	-Scheiben),
40 g	Butterfett,	Salz,
1 Essl.	Zucker,	Pfeffer,
1	Zwiebel (fein gehackt),	1/2 Liter Fleischbrühe,
1	Apfel (ungeschält, in	2 Essl. Essig

Weißkraut waschen, halbieren und den dicken Strunk herausschneiden.

Das Kraut in feine Streifen schneiden.

Butterfett im Topf zerlassen, den Zucker darin leicht anbräunen, die Zwiebel und den Apfel zufügen und kurz dünsten.

Das Weißkraut dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Brühe über das Ganze gießen.

Bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde garen.

Zum Schluss mit dem Essig säuerlich abschmecken.