



BAYRISCHES KRAUT

Zutaten:

1/2 kg Weißkraut, 1 kleine Zwiebel, 4 dag Schmalz, 2 Äpfel, 1 KL Zucker, Salz,
1/4 l Suppe, 1 - 2 EL Essig, 1 KL Mehl, 1/16 l Weißwein, 10 dag Bauchspeck

Zubereitung:

- Kraut fein hobeln
- Zwiebel fein hacken und im Schmalz goldgelb rösten
- Kraut und blättrig geschnittene Äpfel zugeben
- Zucker, Salz zugeben und mit Suppe aufgießen
- ca. 40 min dünsten
- mit Essig abschmecken
- mit Mehl binden und mit Weißwein verbessern
- geschnittenen Speck auslassen und über das Kraut geben
- durchmischen und servieren

