Kraut – Warmes Kraut mit Speck

ZUTATEN

1 Krautkopf

1 große Zwiebel

Durchzogener Speck, Mehl, Essig, Salz, Zucker, Kümmel

ZUBEREITUNG

Kraut schneiden, mit Kümmel und Salz zustellen und weichkochen

Speck schneiden und in einem Reindl glasig werden lassen. Zwiebeln dazugeben, glasig werden lassen.

Etwas Mehl dazu, mit Essig ablöschen .

Diese Masse zum Kraut geben, aufkochen, mit Essig und Zucker ablöschen.

© 4-Kraut.docx