

# Kraut, braungedünstet

**Kategorien:** Gemüse, Vegetarisch

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

1 kg Weisskraut  
5 dag Öl  
2 Eßlöffel Zucker  
10 dag Zwiebel, fein gehackt  
Salz  
Kümmel  
Rindssuppe zum Aufgießen  
Essig  
Pfeffer  
1 EL glattes Mehl

## Zubereitung

1. Kraut waschen, feinnudelig schneiden, mit kochendem Wasser abbrühen
2. Im Öl den Zucker bräunen und die Zwiebel anrösten, das Kraut dazugeben und dünsten, löffelweise mit Suppe aufgießen und Salz und Kümmel beigeben.
3. Speckwürfel anrösten und beifügen.
4. Das weiche Kraut mit Mehl stauben und mit Essig und Pfeffer nachwürzen, abschmecken.
5. Gut verkochen lassen.