Stöcklkraut (z.B. als Beilage für Schweinsbraten)

Kategorien: Gemüse, Kohlgerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Prise Kümmel
1 Prise Salz
Essig
Gemüsesuppenwürfel
1 Stück Weißkrauthäupte
ev. schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

Das Krauthäuptel schneidet man in 6 Spalten (oder achteln), ohne den Strunk zu entfernen (das Kraut soll nicht auseinanderfallen).
In einem großen Topf Wasser, (eventuell Gemüsesuppenwürfel) Salz und Kümmel geben, das Kraut einlegen und bei mäßiger Hitze etwa 40 Minuten weichkochen.
Mit gewässertem Essig würzen und mit erhitztem Bratenfett, Grammelfett oder gerösteten Speckwürfeln übergießen.

Tip: Dieses Kraut passt am besten zu Schweinsbraten. Wenn es zu Schweinebraten serviert wird, so gart man das Kraut mit dem Schweinebraten in der letzten halben Stunde mitgarst.
Tip2: Stöcklkraut paßt auch gut zu Semmel-, oder Erdäpfelknödel, sowie zu Salzkartoffeln mit Leberkäse.