

# 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. Speckwürferl anrösten und beifügen.
4. Das weiche Kraut mit Mehl stauben und mit Essig und Pfeffer nachwürzen, abschmecken.
5. Gut verkochen lassen.