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.