

Bayerisches Kümmelkraut

Zutaten:

1 kleiner Weißkohl
100mg magerer Speck
1 El. Öl
1 Tl. Zucker
2 El. Zwiebel
1/8 L Apfelwein oder Wein
1 Tl. Salz
1 El. Kümmel

Zubereitung:

Weißkohl putzen und waschen, in feine Streifen schneiden. Speck in Würfel schneiden, in Öl anbraten. 1 Tl. Zucker darin hell bräunen. Danach die gewürfelte Zwiebel darin andünsten, den Kohl zugeben, alles hellbraun glasig schmoren. Mit 1/8 L Apfelwein auf gießen. Mit 1 Tl. Salz und Kümmel bestreuen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min garen.