

## Bayrisch Kraut mit Speck und Bratkartoffeln

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Bayrisch Kraut

1 kg Weißkohl  
150 g Räucherspeck  
1 Zwiebel  
2 Esslöffel Schmalz  
1 kleiner Apfel  
1 Esslöffel Zucker  
1/4 l Fleischbrühe  
1 Esslöffel Kümmel  
2 Esslöffel Essig  
1 Teelöffel Speisestärke  
Salz, Pfeffer

#### Für die Bratkartoffeln

800 g mehligkochende Kartoffeln  
2 Esslöffel Öl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

Deftig, würzig, gut - urtypische deutsche Hausmannskost wie von Oma: Bayrisch Kraut! Wenn der Weißkohl mit dem salzigen Speck so vor sich hinschmort und seinen Duft verbreitet, können wir den Griff zur Gabel gar nicht

mehr erwarten. Knusprige Bratkartoffeln dazu und es heißt: An Guadn!

- 1 -

Den Kohlkopf in vier Teile schneiden und den Strunk entfernen. Dann den Weißkohl in schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

In einem großen Topf das Schmalz erhitzen und den Speck darin kurz anbraten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Zwiebeln ebenfalls hinzugeben und kurz anschwitzen.

- 3 -

Nun die Kohlstreifen dazugeben und anschmoren. Häufig umrühren. Wenn der Kohl etwas weicher wird, die Brühe hinzugeben.

- 4 -

Den Apfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduzieren und das Kraut 30 bis 40 Minuten schmoren.

- 5 -

In der Zwischenzeit die Bratkartoffeln zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel 15 Minuten mit geschlossenem Deckel braten.

Zwischendurch immer wieder wenden. Sobald die Kartoffeln weich sind, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

## Bayrisch Kraut mit Speck und Bratkartoffeln

- 6 -

Das fertige Kraut sollte weich sein, aber noch Biss haben. Falls der Sud zu flüssig ist, 2-3 Teelöffel Wasser mit der Speisestärke verrühren und unter das Kraut rühren. Mit den Bratkartoffeln anrichten und servieren.