©tinakocht.de

Bayerisch' Kraut

- **1 Kopf Weißkraut**
- **100g geräucherte Speckwürfel**
- **1 Zwiebel**
- **1 EL Mehl**
- **ca. 1/4 l Weißwein**
- **Salz, Pfeffer**
- **ca. 1 EL Öl oder Fett**

Das Weißkraut in dünne Streifen schneiden, etwas Salz darüber streuen und vermengen. Beiseite stellen und ca. 1/2 Stunde gut durchziehen lassen.

Währenddessen schneide ich die Zwiebel und den gerauchten Speck in kleine Würfelstücke.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit den Speckwürfeln darin anbraten, aber nur solange, bis die Zwiebel glasig sind.

Anschließend das Kraut dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei ganz kleiner Hitze dämpfen bis es weich wird (ca. 45 Min.) Nun das Mehl darüber streuen und unterheben.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt wird es sämig und ich lasse das Kraut mit geschlossenem Deckel noch ca. 15 Minuten durchziehen.

Das Kraut passt als Beilage zu einer zünftigen Schweinshaxe oder Krustenbraten!