

# BAYRISCH KRAUT - DAS BESTE WAS EIN SPITZKOHL WERDEN KANN



Bayrisch Kraut ist ein absoluter Klassiker. Es ist wunderbar lecker, passt sehr gut als Beilage zu deftigem Essen, ist aber auch als Gemüsegericht ein wahrer Genuss. Unbedingt nachkochen, es lohnt sich.

## Schritt 1

Die Speckschwarte vom Speck entfernen und den Speck in kleine Würfel schneiden. Schwarte zum späteren Anbraten aufbewahren. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen und den Kohl abwaschen. Anschließend den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Kohl längs in Streifen schneiden (etwa 1 cm), dann die Streifen in kleine Rauten schneiden.

## Schritt 2

Geklärte Butter oder Pfälzenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel in die Pfanne geben und leicht andünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Mischung aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Erneut etwas Fett in die Pfanne geben. Danach den Kohl dazugeben und anbraten. Mit Salz würzen. Anschließend Kümmel und Pfeffer hinzugeben. Kohl so lange braten, bis er etwas Farbe bekommt und weich wird. Währenddessen umrühren und Zucker hinzugeben. Wenn der Kohl noch mehr Farbe bekommen hat, die Speck-

/Zwiebelmischung hinzugeben und mit Bier und etwas Wasser ablöschen. Kohl gut kochen lassen bis er schön weich ist und bei Bedarf mit Salz oder Pfeffer nachwürzen. Den entstandenen Sud mit Speisestärke tröpfchenweise abbinden.

## Schritt 3

Speckschwarte entfernen. Spitzkohl auf einem Teller anrichten und schmecken lassen. Guten Appetit.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

### [Meine Pfannen und Töpfe\\*](#)

## Bayrisch Kraut

### Rezept für 4-6 Personen (Beilage):

- etwa 200 g Bauchspeck
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Spitzkohl
- geklärte Butter oder Pflanzenöl
- Salz
- 1-2 TL Kümmelsamen
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Zucker
- 100 ml Bier (sehr gut eignet sich Schwarzbier)

- eventuell etwas angerührte Speisestärke zum Abbinden (max. 1 TL)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 183

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## [Meine Feierabendküche\\*](#)