

Rezept für das schlampige Kraut

Portionen: 4

Zutaten

600 g	Weißkraut, fein geschnitten oder gehobelt
200 ml	Wasser
1	Zwiebel, fein gehackt
40 ml	Apfelessig
1 EL	Zucker
1/4 TL	Kümmel
40 ml	Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
	Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)



Zubereitung

1. Weißkraut mit etwas Salz in einer Schüssel durchkneten.
2. Zwiebel in Öl glasig dünsten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.
3. Weißkraut hinzufügen, mit Wasser ablöschen und 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
4. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Apfelessig abschmecken.