



Gising'r Weißkraut

Zutaten für zwei Personen

1 Kleiner Krautkopf

etwas Olivenöl oder Butterschmalz

Salz, Kümmel und Gemüsebrühe

Zubereitung

Den geputzten Krautkopf vierteln und in etwas Salzwasser zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Dann geben wir in die Pfanne etwas Fett, legen die gut abgetropften, kalt abgebrausten Viertel hinein und braten sie kurz an. Mit Kümmel bestreuen und eventuell nochmals salzen. Mit Gemüsebrühe (kann auch ein Würfel sein) nochmals 15 Minuten dünsten.

Alternativ können:

Variante b) wir braten das Kraut an und lassen es zugedeckt in der Pfanne schmoren bis es weich ist.

Variante c) wir kochen das Kraut zuerst und lassen es dann im Backrohr schmoren