

Kraut

● Blaukraut

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Kopf Blaukraut
- 200g Speck, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Zwiebel mit dem Reibeeisen reiben
- 2-3 Äpfel (Boskop) reiben
- 2EL Johannisbeergelee
- 1/8l Rotwein
- 3 EL Essig
- Wasser nach Bedarf
- 1 Messerspitze Piment(gemahlen)
- jeweils 5-8 Wachholderbeeren und Nelken in ein Tee-Ei geben
- 1 Prise Salz
- 1-2 KL Zucker

Krautkopf halbieren, Strunk heraus schneiden und fein hobeln. Speck auslassen, darin gehackte Zwiebel glasig dünsten, Rotkraut, geriebene Zwiebel und Äpfel, Gelee, Gewürze und Wein dazugeben, gut vermengen und mindestens 60-90 Min. dünsten dabei immer wieder umrühren.
Mit Essig, Salz und Zucker abschmecken.

● Krautschnecken

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Mehl
- 20g Hefe
- 1/4l Milch
- Hefeteig herstellen, gehen lassen und zu einer rechteckigen Platte auswellen
- 1TL Salz
- 80g Fett
- 400g Weißkraut fein hobeln, andünsten
- 200g Zwiebeln schneiden und zugeben
- 200g Speck in Streifen schneiden und zugeben
- 1 Becher Schmand
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 2 Eier
- alles zugeben und mit der Krautmasse gut vermischen, auf Teigviereck verteilen, zusammenrollen, in 2cm breite Schnecken schneiden, auf gefettetes Backblech setzen, bei 180 Grad ca. 15-20 Min. backen.

● Rahmkraut

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine feingehackte Zwiebel in geklärter Butter andünsten
- 1 kg fein geschnittenes Kraut
- 1-2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zugeben, alles gut vermengen und ca 7 Minuten andünsten. Mit ca 100 ml Sahne ablöschen und nochmals 2-3 Minuten dünsten. Fertig!

Paßt perfekt zu Fisch.

● Mutti's Böhmisches Weißkraut

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Kopf Weißkraut fein schneiden
- 1 Zwiebel vierteln
- 1-2 TL Salz
- alles in 2 l kochendes Wasser geben und 20 Minuten kochen lassen
- In der Zwischenzeit 1 Kartoffel reiben mit 2 EL Essig und 1 EL Zucker vermischen

das Kraut abseihen, 5 EL Wasser auffangen und in den Topf zurück geben, das Kraut dazu und die Kartoffelmasse einrühren. Nur nochmal ganz kurz andünsten und fertig.

● Krautsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Kopf Spitzkraut
- fein hobeln, mit Essig und Salz vermengen, abgedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Wenn sich zu viel Flüssigkeit gebildet hat, etwas davon abgießen.
- Öl, 1 Prise Zucker, Sahne (süß oder sauer) dazugeben, gut vermengen, abgedeckt nochmal ziehen lassen. Abschmecken und genießen!