

Steirisches Erdäpfelkraut

ZUTATEN:

1/2 kleiner Krautkopf (ca. 500 g)
1 Zwiebel
50 g Butter
1 TL Kristallzucker
1/16 l Gemüse- oder Hühnerfond
1/16 l Obers
150 g Erdäpfelwürfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Ganzer Kümmel
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
Evtl. Stärkemehl

Zubereitung:

Beim halbierten Kraut den Strunk entfernen und das Kraut in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Danach den Zucker begeben und zergehen lassen. Das geschnittene Kraut dazugeben und gut durchbraten. Mit Gemüse- oder Hühnerfond und Obers aufgießen. Die Erdäpfelwürfel begeben und gut durch kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel und dem geschnittenen Knoblauch würzen. Eventuell mit Stärkemehl leicht binden.

TIPP: Dieses Erdäpfelkraut wird gerne zu Bio-Bauerngeselchtem gereicht.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

