

Bayrisches Kraut



2 Portionen

400 g Weiskabis
2 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
25 g Butter
2 EL Zucker
2 EL Weissweinessig/Essig
1 dl Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Kümmel
1-2 TL Maizena

Strunk und dicke Blattrippen vom Kabis entfernen. Rest in feine Streifen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen, Kabis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kurz mit dünsten. Die Gemüsebrühe dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. dünsten.

Zum Schluss Maizena in wenig kaltem Wasser auflösen und dazugeben. Kurz mit kochen. Mit den Gewürzen abschmecken.