

Paradeiskraut



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	½ kg
Zwiebeln	2 Stk.
Tomatenmark	2 Esslöffel
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	150 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Feinkristallzucker	1 Esslöffel
Schweineschmalz	2 Esslöffel
Kreuzkümmel	1 Teelöffel
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	¼ Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Essig	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 Krautkopf
- ½ kg Paradeiser
- 2 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 150 g Hamburger Speck
- 1/8 l Wasser
- 1 Eßlöffel Zucker
- 2 Eßlöffel Schmalz
- 1 Teelöffel Kümmel
- 2 Lorbeerblatt
- 3 Knoblauchzehen
- ¼ l Rindsuppe
- Salz u. Pfeffer
- 1 Schuß Essig

Tomaten blanchieren, enthäuten, halbieren und in Scheiben schneiden.

Kraut waschen, vierteln, den Strunk herausschneiden, grob nudelig schneiden.

Zwiebel schälen und in feinere Ringe schneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Schmalz erhitzen, Zucker darin karamellisieren, Zwiebel, Speck dazugeben, durchrösten (Zwiebeln) sollen goldgelb sein.

Kraut zugeben, andünsten lassen, Tomatenmark, gepresste Knoblauchzehen, und Paradeiser einrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Mit Wasser ablöschen, Lorbeerblatt begeben und mit Rindsuppe aufgießen.

Das Kraut weichdünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1840-Paradeiskraut.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at