

Bilé Zelí (tschechisches Krautgericht) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Kopf Weißkraut, 500 gr Speck, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Teelöffel Zwiebelschmalz, Fleischbrühe, 1 Teelöffel Essig, 2 Becher saure Sahne, 1 Prise Zucker, 1 Esslöffel Kümmel, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Spaghettigewürz (oder edelsüßen Paprika), 500 gr Bandnudeln.

Die Vorbereitungen:

Kraut hobeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Speck würfeln.

Die Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Speck im Schmalz anbraten, Kraut dazugeben, 1-2 Minuten mitbraten. Wenig Brühe aufgießen, Essig dazugeben und alles 15 Minuten lang kochen. Danach eventuell etwas Flüssigkeit abgießen, nach dem Kochen darf nur noch minimal Flüssigkeit im Topf sein. Anschließend saure Sahne, Zucker, Kümmel und Gewürze unterrühren, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10-12 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Nudeln gar kochen.