

**Kochen**

Caroline Autenrieth

Dienstag, 09.01.2024

**Gebratener Weißkohl mit Speck****Für 4 Personen****Zutaten**

500 g Weißkohl  
2 Zwiebeln  
100 g Speck, durchwachsen  
etwas Zucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Cayennepfeffer  
2 EL Apfelessig  
1 Bund Schnittlauch

**Zubereitung**

1. Kohl putzen, den Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln oder in Streifen schneiden. Speck ebenfalls würfeln.
2. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zwiebeln im Speckfett ca. 2-3 Minuten goldgelb anbraten, bis sie weich werden.
4. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
5. Kohl mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Essig würzen. Abdecken und etwa 5-10 Minuten dünsten, je nachdem, wie weich bzw. knackig er werden soll.
6. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.
7. Speck unter den Kohl mischen und erneut abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Schmeckt einfach so, mit Röstbrot oder als Beilage zu Würstchen oder kurzgebratenem Schnitzel oder Kotelett