

Weinstekraut



Rezept aus dem Internet

- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/weinstein-kraut.html>
 - weinstein-kraut.pdf

Weinstein-Kraut.

Schöne feste Krautköpfschen werden gepuzt, der harte Strunk herausgenommen, die Köpfe je nach der Größe in 6—8 Teile geschnitten und in kochendem Wasser abgebrüht. Ein größerer Topf wird mit gehacktem Speck und Zwiebel belegt, Kraut darauf gegeben, dann halbweich gekochtes Rindfleisch, gehackter Speck und Zwiebel, abermals Kraut, aufgekochtes oder auch rohes Schweinefleisch, Kraut und oben ein Stück älterer Speck. Als Gewürz gibt man ein Büschel Dill- und Eisenkraut, welches mit einem Faden zusammengebunden und beim Anrichten entfernt wird. Das Kraut wird mit der Fleischsuppe gut weich gekocht und zuletzt mit Rahm, Mehl und Essig eingeklopft.

Aus dem Kochbuch „Die Siebenbürgische Küche“ von Elise Fröhlich 1897

Zutaten: (4 Portionen)



- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g geraucher Schweinehals
- 400 g Rindfleisch (durchwachsen)
- etwas gerauchten Speck
- 1 Zwiebel
- Bohnenkraut
- Dill
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne (oder Milch)
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Essig



Würfel...

Gerauchten Schweinehals, Rindfleisch in



...und Kraut in grobe Stücke schneiden.



binden.

2 Bündel mit Dill und Bohnenkraut



In einem Topf den Speck auslassen...



anbraten...

...das Rindfleisch von allen Seiten kurz



zwischen lagern.

...heraus nehmen und auf einem Teller



Zwiebel leicht anrösten...

Im selben Fett die klein geschnittene



Liter Wasser dazu geben.

...das zuvor angebratene Fleisch und 1



Salzen und pfeffern mit den Kräutern ca 15 Min kochen.



Pfanne leicht anbraten...

Den gerauchten Schweinehals in einer



zugedeckt 5 Min köcheln.

...ca 200 ml Wasser angießen und



einschichten.

In einen Topf 1/3 vom Kraut



inklusive Kochsud verteilen...

Darauf den gerauchten Schweinehals



...pfeffern, salzen und mit getrocknetem

Bohnenkraut bestreuen.



Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.

Die nächste Schicht Kraut, auch mit



Kräuterbündel entfernen...

Aus dem gekochten Rindfleisch das



...das Fleisch ohne Soße über das Kraut verteilen. Mit Bohnenkraut bestreuen.



Darüber das restliche Kraut verteilen, würzen, Speck darauf legen...



...und mit dem Rindfleischsud

übergießen.



Kräuter Bündel zugeben und zugedeckt

ca 5 Min kochen.



köcheln lassen.

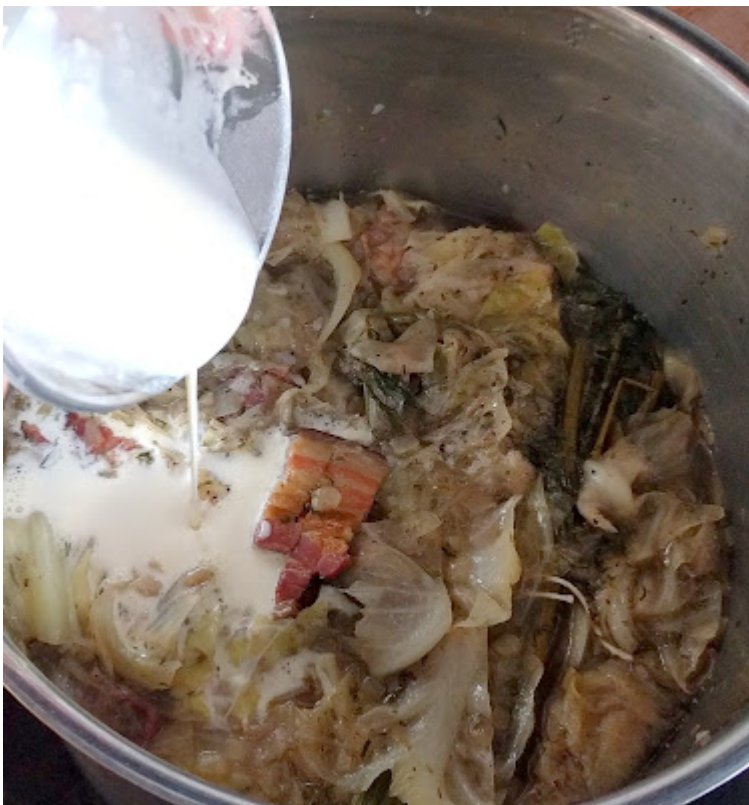
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min



Das fertige Kraut...



...wird mit etwas Mehl und Sahne gebunden und noch kurz aufgekocht.



Kräuter entfernen...



...und schon kann man es mit etwas frischem Rahm servieren.



From:
<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
<https://recipes.beckesch.it/rezepte/weinsteinkraut?rev=1668161428>

Last update: **2022/11/11 10:10**

