

— Weinstеinkraut



Rezept aus dem Internet

- <https://schnatterkocht.blogspot.com/2017/09/weinstein-kraut.html>
 - [weinstein-kraut.pdf](#)

Weinstein-Kraut.

Schöne feste Krautköpfschen werden gepuht, 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

Wichtiger Tipp von Mutti

Das Kraut muss zuerst in einer stark überwürzten Brühe gekocht werden (so überwürzt, daß man die nicht essen könnte). Da soll einfach richtig stramm Suppenbrühe und Essig rein (So viel, daß man dann hinterher wenn man die Suppe dann im Topf aufgiesst den Sud so verdünnt und dadurch genießbar macht)

Warum?

Einfach, wenn man Kraut einfach in normal gewürzter Suppenbrühe gart, wird es ultra lasch und süßlich, und dann schmeckt das Weinsteinkraut nicht!

Zutaten: (4 Portionen)



- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 200 g gerauchter 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



Gerauchten Schweinehals, Rindfleisch in

Würfel...



...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



...heraus nehmen und auf einem Teller
zwischen lagern.



Im selben Fett die klein geschnittene
Zwiebel leicht anrösten...



...das zuvor angebratene Fleisch und 1 Liter Wasser dazu geben.



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



In einen Topf 1/3 vom Kraut einschichten.



Darauf den gerauchten Schweinehals
inklusive Kochsud verteilen...



...pfeffern, salzen und mit getrocknetem
Bohnenkraut bestreuen.



Die nächste Schicht Kraut, auch mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen.



Aus dem gekochten Rindfleisch das Kräuterbündel entfernen...



...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.



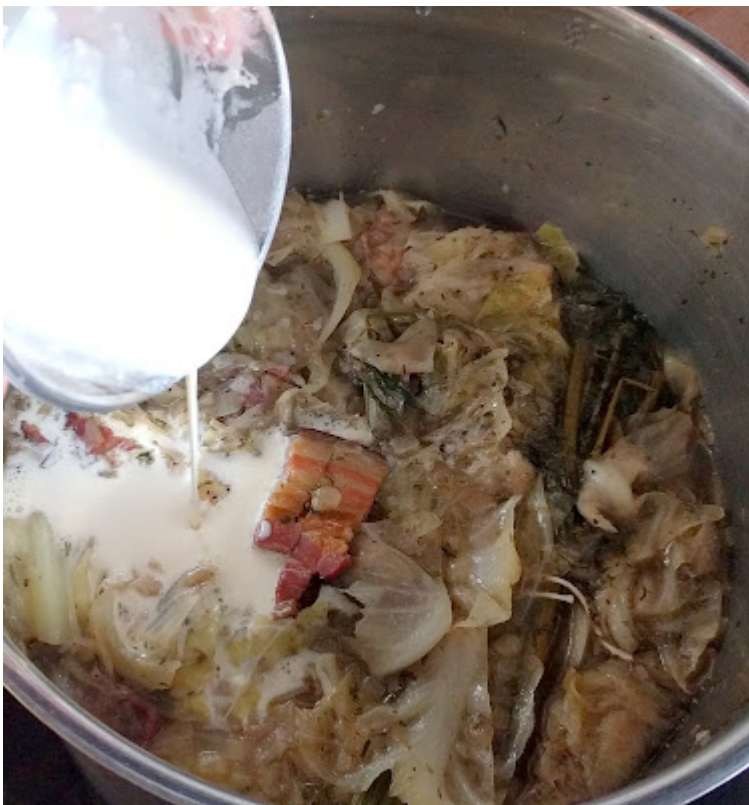
Den Essig dazu geben und weitere 5 Min köcheln lassen.



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.



[suppe](#), [lowcarb](#), [siebenbuergisch](#), [eintopf](#), [mama beckesch](#)

From:

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

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/weinsteinkraut?rev=1774973862>

Last update: **2026/03/31 16:17**

