

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Wiißkrud für 4 Lüüt **(Weißkraut als Beilage für 4 Personen)**

- 1 Kopf Weißkraut
- 3 Zwiebeln
- 0,25 l helles Bier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, Butterschmalz

Das Weißkraut von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Dann sehr fein hobeln. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in ca. 40g Butterschmalz glasig schwitzen, das gehobelte Kraut dazugeben und mitdünsten. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker, 2 Lorbeerblättern und 3 Wachholderbeeren würzen und im eigenen Saft weich dünsten. Mit einem hellen Bier (bloß kein Pils) ablöschen und weiter dünsten. Alle Flüssigkeit verdunsten lassen und das Kraut unter ständigem rühren leicht „anbrennen“ lassen (goldbraun karamellisieren).

Weißkraut für Krautspätzle oder Krautschupfnudeln: das Kraut in Butterschmalz goldgelb anbraten, mit wenig gestoßenen Wachholderbeeren, Kümmel und Majoran würzen.

Rahmkraut zu Fisch: vor dem Servieren erhitzen und mit einem Schöpfer weißer Grundsoße und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Rahmkraut zu Schweinefleisch: etwas Speck fein würfeln, in einer Pfanne goldbraun rösten und ins Kraut mischen. Das Kraut vor dem Servieren erhitzen, mit einem Schöpfer weißer Grundsoße verfeinern und mit Majoran und frisch gemahlenem Kümmel abschmecken.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at