

# AEG

## Bayrisch Kraut

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, niedrig**  
**Temperatur:** 160 °C  
**Zeit:** 45 Minuten  
**Portionen:** 8



**1 kleiner Weißkrautkopf (ca. 1 kg)**  
**200 g Speckwürfel**  
**1 EL Schweineschmalz**  
**1 TL Zucker**  
**3 TL Salz**  
**1 EL Kümmel, ganz**  
**1 EL Weißweinessig**  
**0,33 l Malzbier**

**Benötigt: Induktionsfähiger Bräter**

**Vorbereitung:** Das Weißkraut vierteln, Strunk entfernen und in Streifen von 0,5 cm schneiden. In einem Bräter das Schweineschmalz erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Weißkraut zugeben, mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und kurz anschwitzen. Das Kraut mit Essig und Malzbier ablöschen.

**Zubereitung:** Den Bräter auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 160 °C für 45 Minuten garen.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer