

Pumberskraut

(gedünstetes Weißkraut)

Zutaten: 1 großer Krautkopf (ca. 1700 g), ca. 2 l Wasser, 1 Teelöffel Kümmel, Salz, 1 Zwiebel, Öl oder Fett, ca. 1 Teelöffel Kartoffelstärke oder eine rohe Kartoffel, 6-7 Essl. Essig und ca. 50 g Zucker.

Kraut hobeln oder in feinen Streifen schneiden und in einen Topf geben. Diesen zur Hälfte mit Wasser auffüllen (ca. 1,5 bis 2 l), Salz, Kümmel, eine halbe kleingeschnittene Zwiebel und evtl. einen kleingeschnitzten Apfel dazu geben.

Das Kraut zugedeckt ca. 20-30 Min. bissfest dünsten. Das Wasser wird nicht ganz abgeseiht, ca. 1 Teelöffel Stärke in eine ¼ Tasse Wasser auflösen und in das Kraut einrühren. Statt der Stärke kann man auch eine rohe geriebene Kartoffel zum sämig werden einrühren. Eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel in Öl oder Fett goldgelb rösten und ins Kraut rühren.

Mit Zucker, Essig und Salz wird das Kraut süß-sauer abgeschmeckt. (Wird gerne als Beilage zum Schweinebraten genommen.)

Krautsalat

Zutaten: 1 Weißkrautkopf ca. 500 g, 1 l Wasser, 1 Teelöffel Kümmel, 15-20 g Räucherspeck, ca. 3 Essl. Essig, ca. 1 ½ Essl. Zucker und Salz.

Weißkraut hobeln oder in feine Streifen schneiden. In ca. 1 l Salzwasser mit Kümmel ca. 5 Min. bissfest kochen. Das Kraut abseihen und auskühlen lassen. Räucherspeck kleinwürflig schneiden, hellbraun ausbraten und unter das Kraut mischen. Nach Geschmack mit Essig, Wasser, Zucker und Salz abschmecken.