

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Bierkraut mit Schweinefleisch und Äpfeln

750 Gramm Weißkohl	in Streifen schneiden.
500 Gramm Schweinebauch	in Würfel schneiden.
500 Gramm Äpfel	schälen und in Würfel schneiden
500 Gramm Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden. In
40 Gramm Schmalz	
2 Esslöffel Zucker bräunen.	Mit
250 Milliliter Brühe	ablöschen.
250 Milliliter Bier	zugießen. Kohl, Kartoffeln und Fleisch zugeben, mit
Salz und Pfeffer	würzen, 45 Minuten schmoren.
	Äpfel zugeben und langsam aufkochen lassen. Mit
Essig	vorsichtig abschmecken. Vor dem Servieren
Petersilie	darüber streuen.