

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 würzen, 45 Minuten schmoren.

Salz und Pfeffer

Äpfel zugeben und langsam aufkochen lassen. Mit

Essig

vorsichtig abschmecken. Vor dem Servieren

Petersilie

darüber streuen.