

## Rezept #11: heinrich's Paprikakraut

Rezept für 4 bis 6 Freunde der pannonischen Küche.

1 kg Weißkraut  
1 Zwiebel  
4 EL Sonnenblumenöl vom *Weinhaus Schumich*  
1-2 TL Gewürzmischung s' Luder von s' Atelier Loeckerei  
1-2 EL Paprikapulver  
4 EL Muskatelleressig vom *Weinhaus Schumich*  
1 TL ganze Kümmelkörner  
Wasser bzw. Gemüsesuppe

Vom Weißkraut den Strunk entfernen. Kraut in lange, ca. 1 cm breite Streifen schneiden, abspülen und gut abtrocknen, Zwiebel fein hacken.

In einer großen beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Nach Geschmack 1 bis 2 TL Gewürzmischung zugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Gewürze duften. Zwiebel und Krautstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten ohne Farbe anschwitzen, dabei häufig mit Hilfe von zwei Suppenlöffeln wenden.

Paprikapulver (je zur Hälfte scharf und edelsüß) darüberstreuen, umrühren und mit Muskatelleressig ablöschen. Kümmelkörner zufügen, mit ein wenig Wasser oder Gemüsesuppe aufgießen, nochmals durchrühren und fertig dünsten. Das Kraut sollte am Ende der Garzeit noch bissfest, die Flüssigkeit verkocht sein. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Für heinrich's Krautfleckerl das Weißkraut in kürzere und schmalere Streifen schneiden, Garzeit entsprechend anpassen, bis die Streifen fast weich gedünstet sind. Mit 400 g bissfest gekochten Einkornfleckerln vom *Biohof Brenner* gut vermischen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Guten Appetit!**

Als Digestif empfehlen wir ein Gläschen VINO Gin aus dem *Weinhaus Schumich*.

Produkte von

*Weinhaus Schumich*  
*s'Atelier-Löckerei*  
*Biohof Brenner*

stammen aus rein österreichischer Produktion  
und sind bei heinrich's | genuss | glas | weise erhältlich.