



Kohl mit Speck und Bohnen

4 Portionen

Zutaten

- 1 großer Kopf Weißkohl
- 50 g Zucker
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 500 g Bacon in Scheiben
- 1 Dose Kidneybohnen

Zubereitung

Den Weißkohl in kleine Streifen schneiden und waschen. Den Zucker in einem Topf oder einem Bräter erhitzen und karamellisieren. Die Butter vorsichtig unterrühren, den Kohl hinzugeben und darin bräunen. In einer separaten Pfanne die Baconscheiben nach und nach langsam anbraten und zum Kohl hinzugeben. Alles gut vermischen und etwas Wasser hinzufügen. Bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen und zum Schluss die Kidneybohnen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl zusammen mit Roggenbrot servieren.