

Krautkuchen

Zutaten

- *Hefeteig*
- 1 Kopf Weißkohl (ca. so groß wie ein Kinderkopf)
- ca. 125g Speck
- Brühhepulver
- 2-3 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Butter

Zubereitung

Die äußereren Blätter des Weißkohles entfernen und den Strunk raus schneiden. Den Weißkohl vierteln und mit einem Messer in feine Streifen schneiden, alternativ hobeln oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Zwiebeln halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Den Speck in einem großen Topf andünsten, anschließend die Zwiebeln mit hinzugeben und anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Weißkohl hinzugeben und mit reichlich Brühe würzen. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze dünsten lassen und gelegentlich umrühren.

Nachdem das Kraut vollständig weich ist, kräftig mit Salz, Pfeffer und ggf. noch Brühe abschmecken, außerdem Kreuzkümmel (vorsicht, ist sehr intensiv) hinzugeben. Alles kalt werden lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

Den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Den Hefeteig nach dem Grundrezept vorbereiten, ausrollen und auf das mit Olivenöl gut eingeölte Backblech geben. Anschließend mit einer Gabel perforieren und für ca. 10min im Backofen vor backen, bis er oben leicht knusprig ist. Anschließend das kalte Kraut auf dem Hefeteig glatt verteilen und nach Belieben einige Butterflocken drauf verteilen.

Alles zusammen noch einmal ca. 15min im Backofen backen, bis der Hefeteig goldbraun ist.