

BAMBERGER BUMBERSKRAUT

– NOME EST OMEN –

ZUBEREITUNG:

- Den Krautkopf säubern und die äußeren Blätter entfernen.
- Den Kopf vierteln und dann in schmale Streifen schneiden.
- Gelbe Rüben in kleine Würfel schneiden.
- In einem Topf die Gemüsebrühe zum Sieden bringen und die Krautstreifen mit den gelben Rüben darin „al dente“ kochen.
- In der Zwischenzeit das Butterschmalz erhitzen, das Mehl langsam einrühren und bei mäßiger Hitze „schwitzen“ lassen. Es sollte dabei nicht dunkel werden.
- Etwa 0,25 Liter von der Kochflüssigkeit des Krautes zugeben, aufkochen lassen und glatt rühren. Es sollen keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.
- Die Mehlschwitze mit dem Essig, und den Gewürzen abschmecken.
- Das fertig gedünstete Kraut zugeben und gut vermischen.
- Nochmals abschmecken und servieren.

Bumberskraut ist eine klassische Beilage zu Bamberger Bratwürsten, Braten und anderen deftigen Fleischgerichten.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Kopf Bamberger Weißkraut
2 Stck. Gelbe Rüben

.. **NATÜRLICH VON IHREN BAMBERGER GÄRTNERN**

1 Teel. Kümmel
0,5 L. Gemüsebrühe
2 El. Butter oder Butterschmalz
2 El. Mehl
1 El. Wein-Essig
1 Prise Zucker
 Salz & Pfeffer
 Muskatnuss