



KARAMELLISIERTES WEISSKRAUT AUS DEM OFEN MIT SALBEI UND SPECK

1 Weisskraut	putzen und achteln.
2 Zwiebel	schälen und vierteln. Beides in eine ofenfeste Auflaufform mit Deckel geben.
300 ml Gemüsefond	und
8 Wachholderbeeren	dazugeben.
75 g Butter	in Stückchen über den Kohl geben und ca. 45 Min bei 200 °C Ober und Unterhitze schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen
4 El Zucker	über die Kohlstücke streuen und den Ofen kurz auf 230 °C hochstellen, damit der Zucker karamellisiert. Dann bei ca. 180°C nochmal ca. 20 Minuten im Ofen lassen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
100 g Bacon	braten,
4 Zweige Salbei	dazugeben und kurz mitbraten lassen. Beides mit dem Gemüse servieren.