

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 4 Stunden  
Zubereitungszeit: 180 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Weinsauerkraut	g	500	1000
Weißkohl	g	750	1500
Schweinefleisch - Gulasch	g	250	500
Rindfleisch - Gulasch	g	250	500
Fetter Speck geräuchert	g	250	500
Zwiebeln	g	250	500
Lorbeerblätter	St.	5	10
Pimentkörner	St.	5	10
Honig	EL	1	2
Weißwein	l	0,1	0,2
Pfeffer, Salz			

## VORBEREITEN:

1. Weißkohl klein schneiden und in Salzwasser 15 Minuten blanchieren.
2. Speck würfeln.
3. Zwiebel klein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Speck auslassen, herausnehmen. Im Fett Zwiebel anrösten, heraus nehmen. Fleisch nacheinander im Fett kräftig anbraten.
2. Alles im Topf (ohne Honig) 3 Stunden köcheln lassen. Leicht Pfeffern und Salzen.
3. Vor dem Servieren mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette
- \* Bier, Weißwein