

## ZUTATEN

Für 4 Personen  
Zutaten Bruckbaam:  
1,2 Kg mehliges Erdäpfel  
2-3 Eier  
1 Prise Salz  
Mehl nach Bedarf  
4 El Butter- oder  
Schweineschmalz

Zutaten Speckkraut mit  
Apfelmost:  
1 Krautkopf  
1 Zwiebel, geschält und  
fein geschnitten  
200 g geräucherter  
Speck vom Metzger des  
Vertrauens  
Salz, Zucker, Kümmel  
nach Geschmack  
Etwas Mostessig  
200 ml Apfelmost

## ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, noch warm schälen und durch die Presse drücken oder feinstampfen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Schmalz in die Reim geben und kurz ins Rohr stellen, damit es sich gut verteilt.

Salz, Eier und soviel Mehl zu den Erdäpfeln geben, dass der Teig nicht mehr klebt und sich schön formen lässt. Nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen mit 2 cm Durchmesser formen und diese in die Reim heben.

Jetzt ab ins Rohr und bei 180 Grad etwa 40 Min backen, bis die Baam goldgelb leuchten. Schmalzliebhaber können zwischendurch noch etwas davon auf der Oberfläche der Baam verteilen, das schadet der Kruste nicht.

Messer wetzen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten.

Den Krautkopf halbieren, dann vierteln, die Strünke herausschneiden und das Kraut hobeln oder feinschneiden.

In einem großen Topf in etwas Öl oder Schmalz die Zwiebeln anbraten und den Zucker karamellisieren lassen. Mit Wasser, Most und Essig aufgießen und das Kraut und den Kümmel hineingeben.



## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut zwar leicht an Volumen verloren, aber dennoch noch etwas Biss hat.

Jetzt den Speck in das Kraut geben und die verbliebenen Röstaromen aus der Pfanne mittels einer Schöpfkelle voll Krautwasser, das man vorsichtig in die Pfanne gießt, herauslösen.

Gut umrühren und jetzt erst salzen! Gegebenenfalls noch etwas Essig hinzufügen.

Bruckbaam mit Speckkraut und Apfelmost anrichten und genießen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern