

Rezept: bayerischer Krautsalat Zutaten

- 1 kleiner Kopf Weißkraut (ca. 750 g)
- 125 g durchwachsener Räucherspeck am Stück
- 1 kleine Zwiebel
- 1/8 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf (nach Belieben)
- 1 EL Kümmelsamen ganz
- 1 TL Salz
- schwarzen Pfeffer zum Abschmecken

Bayerischer Krautsalat: Zubereitung

- Zuerst wird der Weißkohl geviertelt und der harte Strunk wird entfernt.
- Dann werden die äußeren Blätter entsorgt und das Kraut wird auf dem Gemüsehobel in feine Streifen gehobelt. Wer keinen Hobel zur Hand hat, muss die dünnen Streifen mit dem Messer schneiden.
- Die Weißkrautstreifen werden in eine große, weite Schüssel gegeben, mit dem Salz bestreut und sollen circa 20 Minuten ziehen.
- Nun wird der Speck in kleine Würfel geschnitten und in der Pfanne langsam ausgelassen, sodass er nicht festbackt.
- Die Zwiebel wird geschält und klein gewürfelt. Die Würfel werden ebenfalls in die Pfanne gegeben und glasig gedünstet.
- Dann wird mit Essig und Brühe aufgegossen und gut durchgerührt.
- Die Flüssigkeit wird kurz aufgekocht und mit Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zusammengemischt.
- Die Marinade wird über den Krautsalat gegossen und alles wird gut durchgemischt.
- Der Salat soll circa zwei Stunden durchziehen und wird anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt