



Bayrischer Krautsalat mit Speck

(Rezept von [Engelmeitz](#))

Schwierigkeit: Leicht | Zeit: 40 Min.



© [schaech001](#)

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Weißkohl
- 1 TL Salz
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Weißweinessig
- 1/8 Liter Gemüsebrühe
- 1/2 EL Kümmel, ganz oder gemahlen
- 1 TL scharfer Senf
- 4 EL Öl
- schwarzer Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Den Kohl vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz vermischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind.
3. Den Speck klein würfeln und bei schwacher Hitze unter häufigem Wenden braten, bis das Fett austritt; er soll dabei nicht bräunen.
4. Zwiebel abziehen, fein zerkleinern, zugeben und unter Rühren glasig braten.
5. Essig und Brühe dazugeben und aufkochen lassen, dabei rühren, bis sich der Bratensatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren.
6. Das Kraut mit dieser Marinade mischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.
7. Den Krautsalat mit reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen und noch einmal mit Salz abschmecken.

Tipp:

Kommt immer gut bei Gästen an.

Guten Appetit!

Eure Eri