Rezept

Bayerischer Krautsalat

Ein Rezept von Bayerischer Krautsalat, am 28.04.2024

Zutaten

700 g	Weißkohl
6 EL	Rotweinessig
1 EL	Schweineschmalz
	Pfeffer
50 g	Schinkenspeckwürfel
200 ml	Fleischbrühe
1 EL	Zucker
	Salz
	gemahlener Kümmel oder Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Die Brühe erhitzen und mit Essig und Zucker verrühren.

2. Das Schweineschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen, das Kraut darin kurz schwenken. Die Brühe dazugießen, kurz erhitzen und alles in eine Salatschüssel umfüllen. Das Kraut mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und ca. 15 Min. durchziehen lassen.

3. Inzwischen die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Die Speckwürfel abtropfen lassen und unter den Salat mischen. Den Salat noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.