Rezept

# Weißkohlsalat mit Speck

Ein Rezept von Weißkohlsalat mit Speck, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Weißkohl (ca. 1 kg) |
| **2** | Zwiebeln |
| **2 EL** | Öl |
| **1 TL** | Kümmel |
| | grob gemahlener schwarzer Pfeffer |
| | Salz |
| **50 g** | durchwachsener Speck (Frühstücksspeck) |
| **1 EL** | Zucker |
| **3 EL** | Weißweinessig |
| **2 EL** | Schnittlauchröllchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Vom Weißkohl eventuell äußere welke Blätter entfernen. Den Weißkohl vierteln und den Strunk ausschneiden. Die Kohlviertel in Streifen schneiden oder nicht zu fein hobeln. Reichlich Wasser aufkochen, kräftig salzen und die Kohlstreifen darin 3 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck klein würfeln. In einem großen Topf das Öl erhitzen, die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. knusprig braten. Zwiebeln zugeben und leicht anbräunen. Zucker und Kümmel darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Essig angießen und den Kohl untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.