

Rezept

# Bayrischer Krautsalat mit Speck

Ein Rezept von Bayrischer Krautsalat mit Speck, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Weißkohl	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>100 g</b> durchwachsener Speck
<b>6 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>3/4-1 TL</b> Kümmelsamen
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Pfeffer
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Unschöne äußere Blätter vom Kohl entfernen, den Kopf längs vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Viertel quer in ganz schmale Streifen schneiden oder hobeln. Den Kohl in einer Schüssel mit  $\frac{3}{4}$  TL Salz mischen und kräftig mit beiden Händen gut 1 Min. durchkneten, bis er weicher wird, anschließend 20 Min. Saft ziehen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen und wie den Speck klein würfeln. 3 EL Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Darin Zwiebel und Speck anbraten, bis der Speck leicht bräunt und die Zwiebel goldgelb ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kümmel grob hacken.
3. Essig und übriges Öl in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und noch lauwarm zum Kohl gießen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, durchmischen und 10-15 Min. marinieren lassen. Nach Wunsch mit Schnittlauch bestreuen, servieren.