

Rezept

Einfacher Krautsalat mit Speck

Ein Rezept von Einfacher Krautsalat mit Speck, am 09.09.2024

Zutaten

1 kleiner Weißkohl	1 große Zwiebel
3 EL Öl	3 EL Zucker
3 EL heller Essig	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	½ TL Kümmel
75 g durchwachsener Speck (Frühstücksspeck)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk großzügig ausschneiden. Den Kohl in feine Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 2 Min. ziehen lassen. Den Kohl in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Kohlstreifen fest ausdrücken und in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Den Zucker darüber streuen und honiggelb karamellisieren lassen. Mit 100 ml Wasser und dem Essig ablöschen, kräftig aufkochen lassen und heiß über die Kohlstreifen gießen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, kräftig durchmischen und etwas abkühlen lassen.
3. Zum Servieren den Speck ohne Schwarte und Knorpel in feine Streifen schneiden. In einem Pfännchen ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten. Heiß über den Krautsalat streuen und servieren.