

Rezept

Krautsalat mit geräuchertem Wammerl

Ein Rezept von Krautsalat mit geräuchertem Wammerl, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--------------------|
| 1 Kopf Weißkraut (etwa 1 kg) | 4 EL Öl |
| Salz | weißer Pfeffer |
| 3-4 EL Weißweinessig | 1 TL Kümmel |
| 100 g geräuchertes Wammerl (Speck) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Vom Krautkopf die äußeren Blätter entfernen, vierteln und Strünke herausschneiden. Die Viertel in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Kraut zufügen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und bei milder Hitze 5 Min. braten. Das Kraut mit zwei Gabeln ständig wenden, bis es schön glänzt. Mit Essig und Kümmel in eine Schüssel füllen.
3. Vom Wammerl die Schwarte abschneiden, klein würfeln und in einer trockenen Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, über den Salat streuen. Alles 1 Std. durchziehen lassen.