

Rezept

Spitzkohlsalat mit Speck

Ein Rezept von Spitzkohlsalat mit Speck, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg Spitzkohl (ersatzweise zarter Weißkohl)	Salz
100 g Räucherspeck am Stück	3 EL Öl
3-4 EL Weißweinessig	Pfeffer
1 EL Kümmelsamen	1 TL Zucker
1/4 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Auf dem Gemüsehobel in sehr dünnen Streifen in eine Schüssel hobeln. Mit 2 TL Salz bestreuen und mit den Händen 4-5 Min. lang kräftig durchkneten. Den Kohl dann in ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Den Speck ohne Schwarte klein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen und rundum kross anbraten. Speck und Kohl in eine Schüssel geben und mischen.
3. Restliches Öl, 3 EL Essig, wenig Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und zugedeckt 45 Min. ziehen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Salat mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken, Schnittlauch überstreuen.