

Rezept

# Warmer Wurst-Kraut-Salat

Ein Rezept von Warmer Wurst-Kraut-Salat, am 01.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Weißkohl	<b>1</b> Zwiebel
<b>4 EL</b> Walnussöl	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>3 EL</b> Weißweinessig	<b>100 g</b> mildes Sauerkraut
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>200 g</b> Lyoner in dünnen Scheiben
Salz	Pfeffer
Chiliflocken (Pul Biber)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Weißkohl waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Koriandersamen darin glasig dünsten, mit 100 ml Wasser ablöschen. Den Weißkohl dazugeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit Essig in einer Schüssel vermischen.
2. Das Sauerkraut fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Die Wurst in feine Streifen schneiden. Sauerkraut, Petersilie und Wurststreifen unter den Kohl mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Dazu passen geröstete Brotscheiben.