

Rezept

Warmer Wurst-Kraut-Salat

Ein Rezept von Warmer Wurst-Kraut-Salat, am 08.12.2025

Zutaten

500 g	Weißkohl	1	Zwiebel
4 EL	Walnussöl	1 TL	Koriandersamen
3 EL	Weißweinessig	100 g	mildes Sauerkraut
1 Bund	Petersilie	200 g	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.