

Bayrischer Krautsalat mit Speck



Den Kohl vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz vermischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind.

Den Speck klein würfeln und bei schwachen Hitze unter häufigem Wenden braten, bis das Fett austritt; er soll dabei nicht bräunen. Zwiebeln abziehen, fein zerkleinern, zugeben und unter Rühren glasig braten. Essig und Brühe dazugeben und aufkochen lassen, dabei rühren, bis sich der Bratsatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren.

Das Kraut mit dieser Marinade mischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Den Krautsalat mit reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen und noch einmal mit Salz abschmecken.

750 g Weißkohl

1 TL Salz

100 g Speck, durchwachsenen

1 kleine Zwiebel(n)

3 EL Weißweinessig

⅛ Liter Gemüsebrühe

½ EL Kümmel, ganz oder gemahlen

1 TL Senf, scharfer

4 EL Öl

Pfeffer, schwarzer