

Omas Krautsalat mit Speck

Ein schnelles und einfaches Rezept für Omas Krautsalat mit Speck zum Nachmachen. Natürlich zünftig und klassisch mit Kümmel und Zwiebeln. Einfach köstlich und dazu auch noch super gesund.



GERICHT

Deftig und Kräftig

KÜCHE

Deutsche Küche,
Deutschland,
Österreich,
Österreichische Küche



PORTIONEN

4 Personen

ZUTATEN

- 850 gr Weißkohl
- 150 gr Schinkenwürfel, vorzugsweise mit Speck
- 1 weiße Zwiebel
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL scharfer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Kümmel

ANLEITUNGEN

1. Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Wenn Ihr eine Küchenmaschine mit entsprechendem Aufsatz habt geht das Ruck-Zuck
2. Weißkohl in eine große Schüssel geben, salzen und vermengen
3. Zwiebeln sehr klein schneiden und glasig braten, herausnehmen

4. Für das Dressing Senf, Zucker, Weißweinessig und lauwarme Gemüsebrühe in einer kleinen Schüssel verrühren. Sonnenblumenöl einrühren und mit Pfeffer würzen
5. Schinkenwürfel leicht anbraten, Zwiebel und Kümmel dazugeben, mit dem Kraut vermengen und Dressing unterheben
6. Mit einem Tuch abdecken und mindestens 2 Stunden ziehen lassen, zwischendurch umrühren
7. Kleiner Tip: wer mag kann auch noch ein paar Radieschen dazu tun