

Rezept für **Bayerischer Krautsalat**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Kopf Weißkraut (ca. 750 g)
- 125 g durchwachsener Räucherspeck am Stück
- 1 kleine Zwiebel
- 1/8 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf (nach Belieben)
- 1 EL Kümmelsamen ganz
- 1 TL Salzscharfen Pfeffer zum Abschmecken

Im Vergleich zum normalen Krautsalat kommen hierbei noch Kümmel und Speck mit ins Spiel. Kümmel unterstützt die Verdauung und verleiht dem Salat zusätzlich eine spezielle Note. Eine weitere Geschmacksnuance ergibt sich aus der Zubereitung mit Speck.

Zubereitung:

Weißkohl vierteln und den harten Strunk entfernen. Die äußeren Blätter entsorgen und das Kraut auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Wer keinen Hobel zur Hand hat, muss die dünnen Streifen mit dem Messer schneiden. Die Weißkrautstreifen in eine große, weite Schüssel geben, mit Salz bestreut und circa 20 Minuten ziehen lassen. Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne langsam auslassen, sodass er nicht festbackt. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Würfel dann ebenfalls in die Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Essig und Brühe aufgießen und gut durchrühren. Die Flüssigkeit kurz aufkochen und mit Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zusammenmischen. Die Marinade über den Krautsalat gießen und alles gut durchmischen. Den Salat dann circa zwei Stunden durchziehen lassen und anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

