

Bayerischer Krautsalat



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Weißkohl
3 gehäufte TL Salz
2-3 Scheiben dünner
Frühstücksspeck
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Kümmel
125 ml Apfelessig
100 ml Rinderbrühe
2 EL Zucker
6-8 EL neutrales Öl

Besondere Hilfsmittel:

Gemüsehobel

1. Die äußeren Blätter vom Krautkopf abmachen. Das Kraut vierteln und fein hobeln, mit dem Salz vermischen und etwa 3 Minuten gut durchkneten. Eine Stunde ruhen lassen, anschließend gut ausdrücken.

2. Den Frühstücksspeck in sehr kleine Abschnitte teilen. Optional ohne Fett kross anbraten. Pfeffer, Kümmel und die Speckwürfel untermischen.

3. 125 ml Apfelessig, 100 ml Rinderbrühe und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und kochend heiß über das gehobelte und gewürzte Kraut gießen.

4. Einmal durchmischen und dann mindestens einen Tag ziehen lassen. Flüssigkeit abgießen. Danach nach Geschmack das neutrale Öl untermischen.

Hinweise:

Das Foto stammt aus einem Wirtshaus in der Nähe des Hausberges in Reit im Winkl.

Der Krautsalat dort war sehr knackig und mit ein wenig mehr neutralem Öl als üblich. Mit Kümmel und Speck - so wünscht man ihn sich.

Krautsalat hält sich bis zu einer Woche im Kühlschrank.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023