

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe
Zimmer

Bayrischer Weißkrautsalat

Bayrischer Weißkrautsalat	
1kg Weißkohl	Weißweinessig
Salz	Gemüsebrühe
150g durchwachsener Speck	Kümmel, Senf, Öl, Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	

Zubereitung Bayrischer Krautsalat:

Kohl vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Mit Salz vermischen, zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind.

Den Speck klein würfeln und bei schwachen Hitze braten, bis das Fett austritt.

Speck nicht bräunen. Zwiebelwürfel zugeben und mitbraten.

Essig und Brühe dazugeben und aufkochen, dabei rühren, bis sich der Bratensatz gelöst hat. Kümmel, Senf und Öl unterrühren. Kraut mit dieser Marinade vermischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

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