



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## 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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer