



KRAUTSALAT

à la Harald Schreib

Zutaten (FÜR 4 PERSONEN)

750g Weißkraut | 100g Bauchspeck geräuchert | 4 EL gutes Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl)
3-4 EL Brandweinessig | 0,1l heiße Brühe | Salz | Pfeffer | Kümmel nach Geschmack |
eine Prise Zucker

Zubereitung

Das Weißkraut mit Salz, Öl und der heißen Brühe vermengen und ca. 5 Minuten richtig durchkneten. Dadurch wird die Zellstruktur des Weißkrautes zerstört und er wird geschmeidig. Das ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in der Pfanne knusprig auslassen.

Anschließend den Krautsalat je nach Geschmack mit Pfeffer, Kümmel und Zucker abschmecken. Am besten schmeckt der Krautsalat wenn er am Vortag zubereitet wird und nicht zu kalt beim Servieren ist.

Recht guten Appetit!

