

4 Pax

Warmer Speckkrautsalat

Zutaten

500 g Weißkraut
100 g Zwiebel
80 g Hamburger Speck
100 ml Bouillon

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Kümmel
Tafelöl
Apfelessig
Zucker



Arbeitsbeschreibung

1. Weißkraut und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Hamburger Speck kleinwürfelig schneiden.

Marinade

2. Hamburger Speck mit Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten, den geschnittenen Zwiebel darin anschwitzen, mit Apfelessig ablöschen, Bouillon dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat

3. 2 Liter Wasser aufkochen, mit Salz, Kümmel und etwas Essig abschmecken und in diesem Fond das geschnittene Kraut 4 Minuten überkochen, ab leeren, mit der Marinade übergießen, durchrühren und fertig abschmecken.

Hinweis

- Warmer Speckkrautsalat wird zu Schweinebraten (Bauch, Schopf, Schulter) oder auch zu verschiedenen Knödeln (Grammel, Speck, Blunzn oder Hascheeknödel) serviert.