

Kärntner Krautsalat

Das Rezept für Kärntner Krautsalat enthält als weitere Zutat Erdäpfel und sättigt nachhaltig. Eine weitere Beilage ist daher nicht erforderlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Weißkraut
250 g	Erdäpfel
6 EL	Essig
1 TL	Kümmel
1 Schuss	Öl
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Der **Kärntner Krautsalat** ist eine deftige Beilage und regionale Spezialität. Zuerst das Weißkraut gründlich reiben. Erdäpfel kochen, bis der Kern weich ist, um diese im Nachgang in feine Scheiben zu schneiden.
2. Erdäpfel zum Weißkraut geben und Essig, Kümmel, Öl und Salz wie auch Pfeffer untermengen. Das Ganze kräftig verrühren.

Tipp

Beim Kärntner Krautsalat handelt es sich um eine klassische Beilage zum Schweinsbraten.