

Krautsalat mit gemahlenem Kümmel

Der Krautsalat mit gemahlenem Kümmel bereichert jedes Salatbuffet. Auch als Beilage zu Fleischgerichten ist das vielseitige Rezept geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

800 g	Weißkraut
200 ml	Wasser
1 Schuss	Essig
1 Schuss	Öl
1 EL	Zucker
1 Handvoll	Kümmel

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des **Krautsalats mit gemahlenem Kümmel** den Kopf des Weißkraut Salats vierteln und dann den Strunk, aber auch die äußeren Blätter entfernen. Weißkraut in feine Stücke schneiden.
2. Mit Kümmel und Salz in einer Schale für 60 bis 70 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit ein Dressing aus Essig, Öl, Salz und Zucker wie auch Wasser herstellen und über den Weißkrautsalat gießen. Etwas gemahlenen Kümmel darüber geben.

Tipp

Je nach Wunsch wird der Kümmel auch in ganzer Form verwendet. Die Zubereitung des Krautsalats mit gemahlenem Kümmel bleibt kinderleicht.