Warmer Krautsalat mit Speck

Der warme Krautsalat ist eine traditionelle Beilage. Das beliebte Rezept aus der österreichischen Küche passt hervorragend zu Fleisch- und Knödel Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Kopf	Weißkraut
125 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
2 TL	Zucker
1 Schuss	Apfelessig
2 TL	Kümmel (ganz)
	Salz und Pfeffer
	Wasser

Zubereitung

1. Für den **warmen Krautsalat mit Speck** das Weißkraut vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln oder schneiden.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und zerhacken. Beides in einem Kochtopf anbraten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

3. Mit Apfelessig ablöschen das Kraut dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

4. Mit Wasser aufgießen, das Kraut sollte knapp mit Wasser bedeckt sein. Zugedeckt garen bis das Kraut weich gedünstet ist. Hin und wieder umrühren.

Tipp

Der warme Krautsalat ist eine beliebte Beilage zu viele Fleischgerichte wie zum Beispiel zu Ripperln, Schweinebraten oder aber auch zu Grammelknödeln und Speckknödeln.