Warmer Krautsalat

Ein preiswertes Rezept aus der österreichischen Küche: Ein Warmer Krautsalat ist eine gesunde köstliche Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Kopf	Weißkraut
2 EL	Apfelessig
1 EL	Kümmel
125 g	Schinkenspeck
2 EL	Öl
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für **Warmen Krautsalat** den Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin zu Grammeln anrösten. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

2. Das Kraut fein hobeln oder raspeln und im Salzwasser kurz blanchieren. Abseihen und mit den Grammeln mischen. Essig zusammen mit Kümmel aufkochen lassen und über das Kraut gießen. Etwas Zucker hinzufügen, alles gut durchmischen und noch warm servieren.

Tipp

Ein Warmer Krautsalat schmeckt hervorragend als Beilage zu deftigen Fleischgerichten.