Bayerischer Krautsalat mit Speck und Kümmel

Der original bayerische Krautsalat enthält außer dem WeiBkraut durchwachsenen Speck, Kümmel und die Marinade aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl. Wird der Salat mit Mayonnaise und/oder mit Joghurt zubereitet, ist er sicher auch recht schmackhaft, aber es ist keine bayrische Variante. Auch Paprika, Nüsse, Chili oder Honig sind zwar lecker, haben aber im bayrischen Salat nichts verloren.

- 1 kleiner Kopf Weißkraut (ca. 750 g)
- 125 g durchwachsener Räucherspeck am Stück
- 1 kleine Zwiebel
- 1/8 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Kümmelsamen ganz
- 1 TL Salz
- schwarzen Pfeffer zum Abschmecken

- Zuerst wird der Weißkohl geviertelt und der harte Strunk wird entfernt.
- Dann werden die äußeren Blätter entsorgt und das Kraut wird auf dem Gemüsehobel in feine Streifen gehobelt. Wer keinen Hobel zur Hand hat, muss die dünnen Streifen mit dem Messer schneiden.
- Die Weißkrautstreifen werden in eine große, weite Schüssel gegeben, mit dem Salz bestreut und sollen circa 20 Minuten ziehen.
- Nun wird der Speck in kleine Würfel geschnitten und in der Pfanne langsam ausgelassen, sodass er nicht festbackt.
- Die Zwiebel wird geschält und klein gewürfelt. Die Würfel werden ebenfalls in die Pfanne gegeben und glasig gedünstet.
- Dann wird mit Essig und Brühe aufgegossen und gut durchgerührt.
- Die Flüssigkeit wird kurz aufgekocht und mit Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zusammengemischt.
- Die Marinade wird über den Krautsalat gegossen und alles wird gut durchgemischt.
- Der Salat soll circa zwei Stunden durchziehen und wird anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.