



## BAYERISCHER KRAUTSALAT

### Zutaten:

- 1 kleiner Kopf Weißkohl (ca. 750g)
- 125g durchwachsener Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- 125ml Gemüse- oder Rinderfond
- 3 EL Feigen-Aperitif-Essig von Gourmet Flamand
- 4 EL Sitia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand
- 1 Kaffeelöffel Lucullus-Whiskey-Senf von Gourmet Flamand
- 1 EL Kümmel (ganz – gibt ´s auch bei Gourmet Flamand)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung:

Den Kohl in feine Streifen schneiden. Den Strunk aber entfernen. Die Kohlstreifen in einer Schüssel mit Salz bestreuen und dort ca. ½ Stunde ziehen lassen. So wird der Kohl weicher. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne langsam auslassen, so dass er nicht festbackt. Auch die Zwiebel klein würfeln und in der Pfanne mit dem Speck glasig dünsten. Jetzt mit Brühe und Essig aufgießen und gut durchrühren. Die Flüssigkeit kurz aufkochen und mit Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer und Öl mischen. Danach die Marinade über den Krautsalat gießen, gut durchmischen und ca. 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend kurz vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.