

Krautsalat mit Speck

Knackiger Weißkohl mit kräftigem Kümmel und rauchigem Speck. Ein deftiger Krautsalat ist schon was Feines. Ob zur Brotzeit oder als Beilagensalat zum Hauptgericht: dieser Salat ist ein Statement. Wir machen daher immer direkt eine große Portion.



Krautsalat mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1 Kilo Weißkohl | 125 Gramm Speck | 3 Esslöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 4 Esslöffel Essig (z. B. Apfelessig) | 4 Gramm Kümmel



Krautsalat mit Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. Weißkohl vierteln, Strunk entfernen und dann in feinen Streifen runterschneiden. 2. Zucker und Salz zum Weißkohl geben und kräftig einmassieren (den Weißkohl richtig zusammendrücken). 3. Essig und Kümmel untermengen. 4. Speck in feine Würfel schneiden, in einem Topf auslassen und zum Krautsalat geben. 5. Krautsalat über Nacht durchziehen lassen.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Weißkohl](#), [Hausmannskost-Gerichte](#) und [raffinierte Salate](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 101 Kalorien | 3,3 Gramm Fett | 12,9 Gramm Kohlenhydrate | 6,4 Gramm Eiweiß