
Typ: Salat **Quelle:** <http://www.webkoch.de/rezept/23036> ***

Bemerkungen: 26 Mai 2011: Kraut auf Dampfeinsatz im Dampfkochtopf 1 min auf Stufe 2. Wird zu weich. Wirklich nur ganz kurz blanchieren, wenn überhaupt. Ganze Erdnüsse dazugegeben: gut.

Zutaten:

- 1 kg Weißkohl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 100 g Bacon (dänischer Frühstücksspeck)
- 6 EL Öl
- 3 Zwiebeln
- 6 EL Brühe
- 3 EL Weißweinessig (evtl. mehr)
- Worcestershiresauce

Rezept: Kohlkopf putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden. Die Kohlviertel in feine Streifen schneiden.
In Salzwasser allenfalls ganz kurz aufkochen (sonst wird das Kraut zu weich!), in einem Durchschlag abtropfen lassen. Mit Salz und Kümmel in einer großen Schüssel kräftig durchkneten, danach 30 Min. stehen lassen.

Den Bacon in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Baconstreifen darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 groß ausbraten. Zwiebeln pellen, in feine Würfel schneiden. Im Speckfett glasig dünsten. Mit der Brühe und dem Weißweinessig ablöschen.

Die Speck-Zwiebel-Mischung mit der Flüssigkeit unter den geschnittenen Weißkohl geben. Kräftig mit Pfeffer und Worcestershiresauce würzen. Zum Kasseler im Brotteig servieren.

Pro Portion: 738 kJ, 180 kcal

Stichworte: Bayern, Einfach, Februar, Kohl, P8, Salat, Weißkohl

Notizen (*):

Quelle: Winke & Rezepte 02 / 97

der Hamburgischen Electricitätswerke AG

Zusatz:

Zubereitungszeit

35 Minuten