



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Vorspeisen und Salate

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 6 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

.....

1                      Weißkraut-Kopf

.....

Salz

.....

50 ML              Essig

.....

60 ML              Öl

.....

1 PRISE            Zucker

.....

1 PRISE            Pfeffer

.....

Kümmel ganz und gemahlen nach Geschmack

.....

## Zubereitung

1. Das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln.

Die äußeren, härteren Blätter vorher entfernen.

2. Das Kraut in eine Schüssel geben, salzen und gut durchkneten.

Wer mag, gibt einen Spritzer Wasser dazu, damit das Kraut besser bearbeitet werden kann.

3. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

4. Danach das Wasser abgießen und das Kraut gut ausdrücken.

5. Anschließend Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Kümmel dazugeben, alles gut vermischen und nochmals ziehen lassen. Bei Bedarf nachsalzen.

Ein klassisches Krautsalatrezept wie bei der Oma – unkompliziert, köstlich und mit wenigen Zutaten. Ideal als Beilage zu Fleischgerichten, Braten oder einfach als frischer Salat für jeden Tag.

Mit regionalem Weißkraut zubereitet – für echten Hausmanns-Genuss aus dem Salzburger Land. Guten Appetit!

## Tipps & Hinweise

- Je feiner das Kraut geschnitten ist, desto weicher wird die Textur und desto besser nimmt es das Dressing auf.
- Das Kneten und Salzen sorgt dafür, dass das Kraut Wasser zieht und weicher wird – ein kleiner Trick, den Oma schon kannte.
- Kümmel rundet den Geschmack ab – wer ihn nicht mag, lässt ihn einfach weg.
- Der Salat schmeckt frisch zubereitet super – aber auch nach ein paar Stunden im Kühlschrank ist er noch intensiver im Geschmack.