



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## Warmer Krautsalat Mühlviertler Art

### Zutaten:

- 1 Kopf Weißkraut (mittelgroß)
- 3 EL Bio-Sonnenblumenöl Kaltgepresst
- 3 EL Bio-Apfelessig
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Kümmel (ganz)
- 50-80 g roher gewürfelter Speck
- ca. 400 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Weißkraut vierteln und Strunk herausschneiden, anschließend in feine Streifen hobeln. In Kochtopf Wasser mit Kümmel aufkochen, Weißkraut begeben und solange kochen bis das Kraut bissfest ist. Achtung: Wasser nicht wegschütten. Sollte jedoch nach dem Kochvorgang noch zu viel Flüssigkeit vorhanden sein, etwas davon ausleeren. Das Kraut muss aber in einer relativ flüssigen Marinade sein. Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen. Speck in der Pfanne etwas anrösten und unter den Krautsalat mischen.

Tipp: Machen Sie den Krautsalat am Vortag. Denn am nächsten Tag aufgewärmt schmeckt er noch besser!