



www.timskitchen.de

Krautsalat vom Rotkohl

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1	kg	Rotkohl
1	Stück	rote Zwiebel
50	g	Bacon
2	EL	Fenchelsamen
150	ml	weißer Balsamico
1	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	Zucker
3	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 3 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Bacon in feine Streifen schneiden.

Die Fenchelsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Die Fenchelsamen in eine Schüssel geben, dann das Öl in die Pfanne geben und den Bacon darin goldbraun und schön kross ausbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel in die Pfanne zum Bacon geben und kurz mit durchschwenken. Danach alles in die Schüssel zum Fenchel geben.

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den Kohl abwaschen. Dann den Kohlkopf vierteln und den Strunk entfernen. Mit einem Messer oder einem Hobel den Kohl in möglichst feine Streifen schneiden und diese in die Schüssel geben. Salz, Essig und Zucker zum Kohl geben und mindestens 5 Minuten richtig kräftig durchkneten. Abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.