



Kartoffel-Kraut-Salat

30 Portionen

2500 g Kartoffeln
1500 g Weißkohl
2 EL Zucker
1000 ml Fleischbrühe
125 ml Weißweinessig
300 g durchwachsener Speck
250 g Zwiebeln
5 EL neutrales Öl
4 EL Kümmel
Salz
Pfeffer

Kartoffeln waschen
Weißkohl putzen und fein schneiden
Speck würfeln
Zwiebeln pellen und würfeln

Die Kartoffeln mit Salz und Kümmel ca. 18 Min. kochen. Den Speck und die Zwiebelwürfel bei kleiner Hitze in dem Öl goldgelb dünsten. In der Zwischenzeit den Weißkohl mit einem gestrichenen EL Salz und dem Zucker solange stampfen, bis sich Flüssigkeit bildet. Die heiße Brühe mit Essig verrühren und mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in der Brühe 60 Min. ziehen lassen. Warm stellen. Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen und in einer Schüssel mit dem Kohl und der Speck-Zwiebel-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Evtl. noch etwas von der Brühe zugeben. Der Salat sollte beim Servieren lauwarm sein.