

Weißkrautsalat à la Gabi

- 1 Weißkraut
- 2 – 5 Knoblauchzehen
- Etwas Öl zum Anbraten
- Essig
- vegetarische Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Zucker

Zubereitung:

Ein Weißkraut teilen, Strunk entfernen und fein hobeln. Mit lauwarmem Wasser waschen und gut ausdrücken. In eine hitzebeständige Schüssel geben und eine ordentliche Prise Pfeffer, Salz, Paprika, Zucker und vegetarische Gemüsebrühe zugeben!

Die Knoblauchzehen schälen, klein würfeln und in 50 – 100 ml gutem Öl kurz anbraten. Das Öl über das Weißkraut gießen und schnell mit einem Salatbesteck untermischen. Danach mit einem Schuss Essig abrunden und das ganze ordentlich mit den Händen kneten.

Dazu schmeckt ausgezeichnet: frisches Brot, Fladen oder Pellkartoffeln.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de