



## Kabissalat nach Bauernart

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**100 gr.** Speckwürfeli

glasig braten

**500 gr.** Weisskabis

fein schneiden oder hobeln und mit den Speckwürfeli kurze Zeit mit dämpfen.

### Sauce:

**6-7 EL** Essig  
**1 TI** Salz  
**½ TL** Kümmel  
**1 Prise** Pfeffer

Alles mischen, über den leicht gedämpften Kabis giessen, gut vermengen, anrichten.

### Tipp

1-2 Std. vor dem Servieren zubereitet macht den Salat zarter. Kann auch mit Rotkabis oder China-Kohl zubereitet werden.