

Rezept Kabissalat – traditionell

Zutaten:

1 Tb Senf
Pfeffer
Salz
Thymian
3 Tb Essig
4 Tb Öl
1 Zwiebel, gehackt
1 Tb Kümmel
1 Knoblauchzehe, gepresst
7 Federkohlblätter

Zubereitung:

Senf, Pfeffer, Salz, Thymian und Essig mit dem Schneebesen gut verrühren, das Öl zugeben und nochmals gut rühren.

Zwiebel, Kümmel und Knoblauch zugeben und wieder verrühren.

Den Kohl sehr fein schneiden, zu der Sauce geben und umrühren, Salat von Hand oder mit dem Mörser saftig stampfen, noch mal umrühren und 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Essen nochmals rühren und evtl. gebratene Speckwürfel drüberstreuen.

Autor Sabine Pach

[Zurück zu den Salatrezepten](#)