

Geselchtes mit Krautsalat

25.August.2022

Zubereitungszeit: 30 Minuten {ohne Ziehzeit}

Menge: 4 Portionen

Zutaten

1 Kopf Weißkohl

2 TL Salz

2 Zwiebeln

1 Stück Berger Bauerngeselchtes {rund 1 kg}

4 EL Sonnenblumenöl/Rapsöl

Etwas Kümmel

250 ml Gemüsesuppe

6 EL Weißweinessig

2 TL Senf {mittelscharf}

Etwas Zucker

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Kohl waschen, putzen und vom Strunk befreien. In sehr feine Streifen schneiden, mit dem Salz vermengen und mit den Händen rund fünf Minuten kneten.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. 150 Gramm vom Geselchten abschneiden und fein würfeln, den Rest beiseitelegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Geselchte darin knusprig anbraten. Zwiebel und Kümmel hinzugeben und kurz glasig dünsten. Die Gemüsebrühe und den Essig hinzugeben und kurz aufkochen. Dann alles noch warm über den Weißkohl gießen, vermengen und für rund zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Den Krautsalat mit dem Senf, etwas Zucker sowie Salz und Pfeffer verfeinern.

Das restliche Stück Geselchtes {je nach Dicke und Größe} im vorgeheizten Backofen bei 175 °C „Heißluft für rund 15-20 Minuten erwärmen, dann in Scheiben schneiden und auf dem Krautsalat servieren.

Tipp: Dazu passen geröstete Kartoffeln.

