

Krautsalat

Zutaten

1 Kopf Weißkraut
1 ½ L Wasser
50g Speck
Salz
Pfeffer
Essig
1 Prise Zucker

Zubereitung

Weißkraut putzen und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Wasser zum Kochen bringen und das Weißkraut bissfest kochen. Den Speck würfeln und in der Pfanne auslassen. Zum Kraut geben. Weitere Zutaten dazugeben, vermengen und abschmecken. Salat durchziehen lassen.

Salade de chou

Ingrédients

1 chou blanc
1 ½ L eau
50g lard fumé
Sel
Poivre
Vinaigre
1 pincée de sucre

Préparation

Eplucher le chou et le couper en fines lamelles ou le râper.
Faire bouillir de l'eau et blanchir le chou. Couper le lard en petits dés et faire revenir dans une poêle. Ajouter le lard au chou égoutté et les autres ingrédients. Bien mélanger et goûter. Laisser macérer pour que toutes les odeurs imprègnent bien le chou.