



# Oostenrijk

## Warmer Krautsalat

*Warme koolsalade*

1 kg. witte kool  
zout  
1 el. olie  
100 gr. doorregen spek  
1 middelgrote ui  
½ tl. gemalen karwij  
1 el. azijn

Haal de buitenste bladeren van de kool, snij de kool in vieren en verwijder de stronken. De rest hak of snij je in flinterdunne reepjes. Kruid het met wat zout

Snij het spek in kleine blokjes, Die bak je in een pan met een dikke bodem in de olie tot ze hun vet verliezen en mooi gaan kleuren. In het overgebleven vet bak je de gesnipperde ui tot hij glazig wordt. Doe er de karwij bij, blus het af met de azijn en laat daar dan de fijngesneden kool in stoven, met het deksel op de pan.

Als de kool zacht is doe je hem in een schotel en bestrooi je hem met de blokjes spek. Meteen op tafel zetten, anders is het geen warme koolsalade meer.