

einfaches Rezept

Krautsalat

4 Portionen

Zutaten

ein kleiner halber Kopf Weißkohl (750 g), 25 ml Öl, 100 ml Weißweinessig, 75 g Zucker, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. äußere Kohlblätter entfernen, Strunk großzügig entfernen
2. Kohl sehr dünn hoblen,
3. Zucker und Salz im Essig auflösen, Pfeffer unterrühren
4. Öl zugben und alles zusammen aufkochen, den sprudelnden Sud über den Kohl gießen und alles gut vermengen
5. mindestens einen Tag ziehen lassen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Brot

