

Krautsalat



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Weiskohl oder Spitzkohl

30 g Rapsöl

50 g Weißweinessig

15 g Zucker

1 TL Salz

2 Prisen schwarzer Pfeffer

100 g Wasser

Außerdem:

1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Kohl fein schneiden oder hobeln. Mit dem Salz kräftig kneten, bis Flüssigkeit aus dem Kohl austritt.

Öl, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Wasser in einem Topf aufkochen. Petersilie auf den Kohl geben, den heißen Sud darüber gießen, gut mischen und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Alternative mit Leinöl: Das Öl erst nach dem Mischen dazu geben, nochmals durchmischen. **Leinöl nicht erhitzen.**

Nach Belieben auch eine Paprika in feine Streifen hobeln und unter den Salat mischen

