

Weißkrautsalat



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Teelöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Feinkristallzucker	3 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter
Essig	1/8 Liter
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	1 kg
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden.
Den Krautkopf fein hobeln.

Wasser mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und über das Kraut gießen. Die Zwiebel dazugeben und alles gut vermengen.

Nach eigenem Geschmack abschmecken.

Wer mag, kann noch gehackte Petersilie untermengen.

In eine verschließbare Schüssel geben und mind. einen Tag ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Je länger der Salat durchziehen kann, desto intensiver wird er im Geschmack!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1381-Weisskrautsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at