

Feiner Krautsalat



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	1 Stk.
Kreuzkümmel	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	3 Stk.
Olivenöl	3 Esslöffel
Essig	75 ml
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	425 ml

Zubereitung:

1 Stück Frischkraut
1 EL Kümmel
Etwas Salz
3 Stück Knoblauchzehen.
3 EL Olivenöl
Mariande:
75 ml Essig
Salz, etwas nach Bedarf
Zucker, etwas nach Bedarf
425 ml Wasser

Kraut in Kraublätter teilen, die starken Mittelstücke herausschneiden und fein nudelig schneiden. In einem geeigneten Topf Wasser, mit etwas Salz und 1 EL Kümmel aufkochen lassen. Das Kraut dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Abseihen und beiseite stellen.

Die Knoblauchzehen schälen und fein zerdrücken.

Das Kraut in eine Salatschüssel geben, den zerdrückten Knoblauch auf das Kraut geben und Olivenöl darüber gießen.

Essig mit Salz und Zucker gut vermischen und mit Wasser auf ca. ½ L ergänzen.

Über das Kraut gießen und kaltstellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1677-Feiner-Krautsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at