

Krautsalat

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

1	Weißkraut-Kopf
	Salz
50 ML	Essig
60 ML	Öl
1 PRISE	Zucker
1 PRISE	Pfeffer
	Kümmel ganz und gemahlen nach Geschmack

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln.

Die äußeren (harten Blätter) ev. entfernen!
2. Das Kraut in eine Schüssel geben, salzen und gut durchkneten.

Zum besseren Verarbeiten ev. einen Schuss Wasser dazugeben.
3. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Danach das Wasser abgießen und das Kraut gut ausdrücken.
5. Anschließend Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Kümmel dazugeben, durchmischen und ziehen lassen.
Bei Bedarf nachsalzen!