



Krautsalat - wie beim Griechen

Den Strunk beim Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.

Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuteressig und Mineralwasser vermischen. Der Zucker muss sich gut auflösen. Vorsicht, wenn man das Mineralwasser dazugibt, schäumt es etwas!

Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel ist, abdecken und mit 2-3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag einfach nur noch abgießen und servieren.

Lecker zu Gegrilltem, hält sich auch im Kühlschrank in Einmachgläsern.

Der Krautsalat ist bei uns der Renner auf vielen Sommerfesten. Er lässt sich sehr leicht zubereiten und schmeckt tatsächlich so wie der beim Griechen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Tag
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

1 Weißkohl
 2 Zwiebel(n)
 1 Tasse Zucker (kleine)
 1 Tasse Öl (kleine)
 2 EL Salz
 1 TL Pfeffer
 ½ Flasche Essig (Kräuteressig)
 1 Flasche Mineralwasser, Selters, Sprudel

Verfasser: Schokoschnalle