

Krautsalat

Zutaten:

1 Weißkrautkopf
3 EL Salz
150 ml Mineralwasser
60 ml Kräuteressig
Marinade:
1 Zwiebel, klein
6 EL Öl
1 TL Zucker
1 Prise Pfeffer
150 ml Wasser
0.5 TL Salz
1 TL Kümmel, ganz



Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Weißkrautkopf entfernen, das Kraut vierteln und den Strunk ausschneiden. Mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Kraut in eine Schüssel geben, großzügig einsalzen, mit Mineralwasser übergießen, verrühren und für ca. 30 Minuten ziehen lassen. Das überschüssige Wasser abgießen und das Kraut mit den Händen gut ausdrücken. Zwiebel klein würfelig schneiden. Aus Zwiebel, Essig, Öl, Zucker, Wasser und Salz eine Marinade anrühren, über das Kraut gießen, den Kümmel hinzufügen und gut durchmischen. Den Krautsalat abdecken und für ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Salate

