



Rezepte aus der Behr Küche

Weißkohl-/Krautsalat



Zutaten für 4 Personen

- 1 Weißkohl
 - 2 Zwiebeln
 - 130g Zucker
 - 15 EL Öl
 - 2 EL Salz
 - 1 TL Pfeffer
 - 1/2 Flasche Essig (weißer Balsamicoessig oder Kräuternessig)
 - 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure
-

Zubereitung:

Den Weißkohl halbieren und vom Strunk entfernen. Den Kohl entweder per Hand oder mit einer Maschine fein raspeln. Die Zwiebeln fein würfeln und zu dem Kraut geben. In einer Schüssel Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Essig und Mineralwasser vermischen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Soße dann über das Kraut-Zwiebelgemisch geben und mit einem kleineren Deckel als die Schüssel abdecken. Den Deckel zusätzlich mit schweren Gläsern oder Konserven beschweren. Vor dem Servieren muss der Krautsalat mindestens 24h im Kühlschrank ziehen. Am nächsten Tag kann man den überschüssigen Saft abgießen und den Salat genießen!