Krautsalat

Kategorie: Salate - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

400 g	Weißkohl
30,0 g	Zwiebeln
30,0 ml	Essig
30,0 ml	Öl
0,5 TL	Salz
1,0 EL	Zucker

(Angaben für 4 Personen)



Pur, als Teil einer Salatplatte, im belegten Brötchen, zu Falaffel oder Gyros ... Krautsalat ist vielseitig einsetzbar, kann schnell in größeren Mengen zubereitet werden und hält sich im Kühlschrank problemlos mehrere Tage. Da Weißkohl fast das ganze Jahr erhältlich ist, spricht alles dafür, dieses Rezept gleich mal auszuprobieren.

Zubereitung

Die äußeren Blätter des Kohlkopfes entfernen, den Kohl waschen und den Strunk entfernen. Den Kohl mit Hilfe einer Küchenmaschine fein raspeln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein raspeln. Beides gut miteinander vermischen. Essig, Öl, Salz und Zucker vermengen, aufkochen und heiß über den Salat gießen. Die Marinade unterheben und den Salat mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Als Alternative zu Weißkohl bietet sich auch Spitzkohl an (ein Tipp von genusslandschaft.de).