

Krautsalat für Döner

Zutaten

- 1 kg Rotkohl oder Weißkohl
- 10 ml / 1 EL Sonnenblumenöl
- 20 ml / 1 EL Apfelessig oder heller Balsamico
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft
- Pfeffer

Zubereitung

Das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. In einer großen Schüssel mit 2-3 EL Salz salzen, gut durchkneten und für ca. 30 min. ziehen lassen.

Den Kohl in ein Sieb geben und unter fließend Wasser gut auswaschen, bis er nur noch leicht salzig ist. Auswringen und zurück in die Schüssel geben. Das Öl und den Essig hinzugeben.

Mit Zucker, Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.