

Krautsalat

Zutaten

- 1,6 kg Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 150 g Zucker
- 2 EL Salz
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 200 ml Kräuternessig
- 1 L Wasser, mit Kohlensäure

Zubereitung

Den Strunk vom Kohl entfernen und den Kohl fein reiben/hobeln. Die Zwiebeln ebenso fein hobeln. Zusammen in eine große Schüssel geben und etwas vermengen.

Salz, Zucker, Öl, Pfeffer, Kräuternessig und Wasser in einer zweiten Schüssel verrühren bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Abschmecken nach Geschmack.

Anschließend den Sud über den Kohl und die Zwiebeln geben und etwas durchrühren. Ggf. mit einem Teller beschweren, sodass der Kohl vollständig vom Sud bedeckt ist.

Min. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, anschließend noch einmal Abschmecken.