



Krautsalat -schnell und einfach- (ca. 10 Portionen)

Zutaten:

1 Weißkohl
Salz & Pfeffer
Essig (weiß oder Branntwein-Essig)
Sonnenblumenöl
evtl. etwas Zucker

Zubereitung:

Den Weißkohl von den welken Blättern befreien. Wenn dieser noch etwas schmutzig ist, kurz abbrausen und trocknen.

Den Weißkohl vierteln und den Strunk entfernen. In feine Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel legen, salzen und mit der Hand gut durchwirken (massieren, bis Flüssigkeit austritt und der Kohl weich wird). Etwas durchziehen lassen (gerne auch über Nacht).

Nach dem Durchziehen evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit Essig und Öl nach Belieben abschmecken (wem es zu sauer ist, gibt etwas Zucker zum Harmonisieren hinzu).

Anmerkung: Man rechnet in etwa für 750 g Weißkohl = 1 TL Salz. Salz dem entsprechenden Gewicht des Kohls anpassen. Maßangabe bitte einhalten, da der Kohl wirklich nicht mehr braucht.