

# Krautsalat

Mit diesem Rezept lässt sich der klassische Krautsalat zubereiten. Mit Speck oder frischen Kräutern kann man ihn ganz nach eigenem Geschmack verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 24,0 h

**Gesamtzeit:** 24,2 h



## Zutaten

125 ml	Essig
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
250 ml	Wasser
500 g	Weißkraut
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Der **Krautsalat** lässt Erinnerungen an Omas Küche wach werden. Zu Beginn Weißkraut hobeln. Zwiebeln abziehen und in feine Stücke zerhacken.
2. In einer Schale Wasser, Zucker und Essig vermengen. Im Nachgang Pfeffer und Salz hinzufügen, um die Marinade über das gehobelte Weißkraut und die Zwiebeln zu gießen. Das Ganze kräftig durchmischen und mindestens einen Tag ziehen lassen.

## Tipp

Den Krautsalat immer wieder anrühren und als frische Beilage zu deftigen Fleischspeisen reichen.