Scharfer Krautsalat

Dieses Rezept hat es in sich: Ein scharfer Krautsalat schmeckt wunderbar zu Gegrilltem und Kurzgebratenem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

600 g	Weißkraut
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Apfel (säuerlich)
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
10 Blätter	Minze
200 g	Sauerrahm
	Zitronensaft
1 EL	Senf
1 TL	Paprikapaste (scharf)
1 Prise	Zucker
1 EL	Walnussöl
	Chiliflocken (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den **scharfen Krautsalat** das Weißkraut sehr fein hobeln. Karotten und rote Bete schälen und ebenfalls hobeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und auch fein raspeln. Zwiebeln schälen und fein hacken.

2. Weißkraut mit Karotten, roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Paprika vermengen und mit Salz, Pfeffer und getrockneten Chiliflocken würzen.

3. Sauerrahm mit Zitronensaft, Senf, Paprikapaste, Walnussöl und etwas Zucker zu einer Marinade anrühren und unter die Krautmischung mengen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen, dann servieren.

Tipp

Wer mag, kann scharfen Krautsalat auch mit der Hälfte Weißkraut und der Hälfte Rotkraut zubereiten.