

# Einfacher Krautsalat mit Essig und Öl

Das Rezept von dem einfachen Krautsalat mit Essig und Öl bekommt jeder hin und ist eine geniale Beilage, besonders zu Fleischgerichten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Stk.	Weißenkraut
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (klein)
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a> (klein)
Nach Belieben	Petersilie (1-2 Esslöffel)
80 ml	Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
40 ml	Tafelessig (5% Säure)
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Senfkörner

## Zubereitung

1. Für den **einfachen Krautsalat** mit Essig und Öl zuerst das Weißenkraut fein in eine Schüssel hobeln. Tipp: Wer keinen Hobel besitzt, kann auch einen Sparschäler verwenden.
2. Dann die Karotte waschen, schälen und fein raspeln. Danach die Zwiebel schälen und fein reiben. Anmerkung: Wer keine rohen Zwiebeln verträgt, kann diese auch ganz weglassen.
3. Jetzt die Petersilie von den Stängeln zupfen, waschen, trocknen und fein hacken.

4. Nun das Öl, den Essig, das Salz, den Zucker und die Senfkörner in einen Topf geben. Danach alles unter Rühren einmal aufkochen lassen, aber Vorsicht, der Sud kann dabei spritzen und somit zu unschönen Verbrennungen führen!
5. Letztendlich den Sud über den Krautsalat geben, einmal ordentlich durchmengen und bis zum Verzehr kühl gelagert gut durchziehen lassen. Ein viertel Stück Kraut ergibt ca. 4 Portionen.

## Tipp

Wer möchten kann zu dem einfachen Krautsalat mit Essig und Öl eine Prise weißen Pfeffer geben.