

Kalter Krautsalat

Ruckzuck gelingt mit diesem Rezept eine vielseitige Beilage. Der kalte Krautsalat schmeckt zu Gebrilltem oder Fleischgerichten mit Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|---------|----------------|
| 1 Kopf | Weißkraut |
| 5 EL | Öl |
| 3 EL | Essig |
| 1 EL | Staubzucker |
| 1 TL | Kümmel |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer (weiß) |

Zubereitung

1. Ein **Kalter Krautsalat** ist ganz einfach zuzubereiten: Die äußeren Blätter des Weißkrauts entfernen, dann den Krautkopf in Viertel schneiden und sehr fein hobeln. Großzügig salzen und 30-45 Minuten ziehen lassen. Anschließend gründlich ausdrücken.
2. Essig, Kümmel, Zucker und Öl verrühren und gut mit dem Kraut vermengen. Kräftig mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Mariniertem kaltem Krautsalat mit feinen grünen Paprikastreifen mischen und vor dem Servieren noch einmal ziehen lassen.