

## 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.