Klassischer Krautsalat

Der klassische Krautsalat ist eine beliebte und köstliche Beilage. Das gesunde Rezept ist ideal zu deftigen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Weißkraut
1 TL	Salz
150 g	Möhren
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
1 TL	Zucker
2 TL	Senf (mittelscharf)
4 EL	neutrales Pflanzenöl
2 TL	Kümmel

Zubereitung

1. Für den Krautsalat die äußeren Blätter vom Weißkraut entfernen. Den Krautkopf vierteln, Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, salzen, gut durchmischen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Möhren waschen, putzen und grob raspeln.

3. Weißweinessig, Zucker, Senf eine Prise Salz und Pfeffer und Kümmel mit dem Pflanzenöl verrühren.

4. Das Kraut in einem Sieb abtropfen lassen, die Möhren, Zwiebel und Marinade zugeben und eine weitere halbe Stunde durchziehen lassen.

5. Vor dem Servieren gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Tipp