Selbstgemachter Krautsalat

Der selbstgemachte Krautsalat ist einfach ein Gedicht und das Rezept sollte man sich merken.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,5 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1 kg	Weißkohl (fein gehobelter)
1 Stk.	Paprika (grünen)
1 Stk.	Zwiebel (gewürfelt)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rapsöl
1 Schuss	Balsamicoessig (weißen)

Zubereitung

1. Den Weißkohl mit Salz bestreuen und mit den Händen ca. 5 bis 10 Minuten weich kneten. Nun den Kohl in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gut abspülen.

2. Den Weißkohl dann auspressen, mit der Paprika und den Zwiebelwürfeln vermengen, mit den Gewürzen abschmecken und durchziehen lassen. Ich habe es ca. 24 Stunden in einer Schüssel, erschwert mit einem Teller in einer Schüssel im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp

Den selbstgemachtne Krautsalat noch mit Petersilie bestreuen.