



Krautsalat

Man nehme für 8 Portionen:

1000 g Weiß- oder Spitzkohl	fein schneiden oder hobeln
8 EL neutrales Öl	
6 EL Weißweinessig	
2 TL Zucker	
4 TL Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Kohl salzen und mit den Händen gründlich kneten, bis Saft austritt. Essig, Öl, Zucker und Pfeffer zugeben und gut durchziehen lassen. Danach noch einmal mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

Dazu: Gegrilltes

Übrigens kann man als optionale weitere Zutaten feine Streifen von grüner Paprika oder Kümmel zugeben.