



HOHENLOHER
Bauerngenossenschaft

KRAUTSALAT

mit Kräuternessig



für Geübte



vegetarisch



25 min
(12 Stunden)



4 Portionen



Zutaten

- 1/2 Weißkohl (ca. 450 g)
- 1 Zwiebel
- 190 ml Hohenloher Kräuternessig
- 80 ml Hohenloher Rapsöl
- ca. 375 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 75 g Zucker
- 20 g Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

Kohl halbieren, äußere Blätter und Strunk entfernen. Mit einem großen Messer, Hobel oder Küchenmaschine zu feinen Streifen verarbeiten.

Zwiebel fein hacken und mit dem Kohl in einer großen Schüssel ca. 2 Minuten mit den Händen durchkneten.

Kräuternessig, Zucker, Rapsöl, Salz und Pfeffer zu einem Sud mischen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Langsam das Mineralwasser hinzugeben. Sud über den Kohl geben und gut vermischen. Krautsalat ca. 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, damit der Kohl weich, mild und schmackhaft wird.

Überschüssigen Sud abgießen und servieren.