

Krautsalat - wie im griechischen Restaurant

Anmerkung: Die Menge des Wassers und Essigs der Größe des Weißkohls anpassen. Der Sud wird vor dem Servieren abgegossen.

Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.

Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig und Mineralwasser vermischen. Der Zucker muss sich gut auflösen. Vorsicht, wenn man das Mineralwasser dazugibt, schäumt es etwas!

Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel ist, abdecken und mit 2-3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.

Lecker zu Gegrilltem, hält sich auch im Kühlschrank in Einmachgläsern.

Der Krautsalat ist bei uns der Renner auf vielen Sommerfesten. Er lässt sich sehr leicht zubereiten und schmeckt tatsächlich so wie im griechischen Restaurant.

Zutaten für 8 Portionen:

1	Weißkohl
2	Zwiebel(n)
1 Tasse	Zucker (kleine)
1 Tasse	Öl (kleine)
2 EL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ Flasche	Kräuternessig, z.B. von Kühne, ca. 250 ml- 350 ml
1 Flasche	Mineralwasser mit Kohlensäure, ca. 0,7 Liter - 1 Liter

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach