

Rezept

Weißkrautsalat

Ein Rezept von Weißkrautsalat, am 08.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Weißkohl (etwa 1 kg) | Salz |
| 6 EL heller Essig (z.B. Weißweinessig, Balsamico bianco oder Apfelessig) | Pfeffer |
| 1 EL Zucker | 1 EL Kümmelsamen |
| | 1 großes Bund Frühlingszwiebeln |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Weißkohl waschen und von den äußeren welken oder braunen Blättern befreien. Den Kohlkopf durch den Strunk achteln. Die Kohlachtel auf die Arbeitsfläche legen und mit einem großen scharfen Messer in feine Streifen schneiden, den Strunk jeweils entfernen.

2. Die Kohlstreifen in eine große Schüssel geben, salzen und 2-3 Min. kräftig mit den Händen durchkneten. Der Kohl wird dabei weicher und zieht ein wenig Flüssigkeit. Dann Essig, Pfeffer, Kümmel und Zucker gründlich untermischen. Den Salat mindestens 1 Std. ziehen lassen.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, samt dem Grün in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Weißkrautsalat mischen.