

Krautsalat fast wie beim Griechen

Dieser Krautsalat kann gerne 1-2 Tage vor der Party gemacht werden, da er sowieso einen Tag ruhen muss.

Er zieht dann super durch und ist weiterhin knackig.

Das, was übrig bleibt, fülle ich in ein Glas mit Bügelverschluss und nehme da nach und nach täglich etwas heraus.

Bei größeren Restmengen, oder auf Vorrat koche ich diese in Gläsern ein. (120 Min. 100° C)

Die Zutaten:

1	Weißkraut/Weißkohl
2	Zwiebel
150 g	Zucker
125 ml	Öl
2 Essl.	Salz
1 Teel.	Pfeffer
500 ml	Branntweinessig mit 5% Säure
700 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

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, Kräuteressig und Mineralwasser vermischen. Den Zucker unbedingt gut auflösen.

Das Mineralwasser langsam zugeben, da es sehr schäumen wird.

Die Soße über das Kraut gießen.

Das Kraut sollte komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

Evtl. mit einem etwas kleinerem Deckel bedecken und beschweren.

24 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag, das was man braucht, aus der Marinade nehmen und in einer Schüssel servieren. Die Marinade braucht man evtl. noch zum Einkochen oder aufheben.

Der Krautsalat ist bei uns der Renner auf beim Grillen.

Ich nehme ihn auch gerne mit, wenn wir eingeladen sind, da ich ihn vorher ohne Stress zubereiten kann.