

Krautsalat einfach selber machen



Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 80 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl (gut eignen sich Rapsöl und Sonnenblumenöl)
- ½ TL Pfeffer
- 1 EL Salz
- 125 ml Kräuteressig (alternativ: weißer Balsamicoessig oder Apfelessig)
- 400 ml Mineralwasser (mit viel Sprudel)

optional:

- Kümmel

Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

1. Wasche den Kohl und hobele ihn in feine Streifen. Das geht auch einfach mit dem Thermomix - schrittweise immer ein paar Sekunden auf Stufe 5 - sieht von Hand aber schöner aus.
2. Schäle die Zwiebel, schneide sie klein und gib sie zum Kohl.
3. Mische den Zucker mit dem Öl, dem Salz, dem Essig und dem Mineralwasser zu einem Sud.
4. Gib den Sud über die Kohlmischung.
5. Decke den Krautsalat mit einem Teller ab und beschwere ihn mit einer Dose o.ä. Der Kohl muss im Sud liegen, damit er gut durchziehen kann. Stelle ihn bis zum Verzehr, am besten für 24 Stunden, in den Kühlschrank. Wenn du ihn gleich essen möchtest, so knete ihn mit beiden Händen 5 Minuten durch.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

