

Krautsalat

Zutaten:

1 Weißkohl

2 Zwiebeln

½ kleine Tasse Zucker

1 kleine Tasse Sonnenblumenöl

2 EL Salz

1 TL Pfeffer

250 ml Kräuternessig

0,6 l Sprudelwasser

Zubereitung:

Den Kohl ohne den Strunk fein raspeln und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.

Zucker, Öl, Salz, Pfeffer und Kräuternessig zusammen vermischen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann das Mineralwasser hinzufügen (schäumt!) und die Soße über das Kraut gießen.

Das Ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel groß ist bedecken und mit zum Beispiel Konservendosen beschweren.

Nach 24 Stunden im Kühlen lagern die Flüssigkeit abgießen und servieren.