

Krautsalat - wie im griechischen Restaurant



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.

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

Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuteressig 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.

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 Kräuteressig, z.B. von Kühne, ca. 250 ml- 350 ml
- 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure, ca. 0,7 Liter - 1 Liter