



Krautsalat

1 Krautkopf (Weißkohl) vierteln, Strunk entfernen und mit der Küchenreibe kleinraspeln. Am besten eignen sich die Hobelschlitze, die auch für Gurken gedacht sind.

1 große Zwiebel würfeln und mit

1/8 L Öl

1/8 L Essig

1 flachen Esslöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

30 g Zucker

im Kochtopf erhitzen und kurze Zeit aufkochen lassen, bis die Zwiebelwürfel anfangen glasig zu werden.

Aus dem Kochtopf den Sud heiß über den geraspelten Krautsalat gießen, gut verrühren und mit den Händen kräftig durchkneten.

