

Griechischer Krautsalat

Zutaten:

1 Weißkohl ca. 1,5 kg, 2 Zwiebeln, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Rapsöl, 2 gehäufte EL Salz, 2 TL gemahlene Pfeffer, 0,4 l Kräuteressig, 0,6 l Mineralwasser, 2 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Den Strunk vom Kohl entfernen und den Kohl fein raspeln. Am besten geht es mit einer Küchenmaschine. Ebenfalls die Zwiebeln mit durch die Maschine reiben und zu dem Kraut geben. Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuteressig und das Mineralwasser vermischen. Der Zucker muss sich gut aufgelöst haben. Den Ansatz über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem kleineren Deckel, als die Schlüssel ist, abdeckend und beschweren. Das Kraut muss komplett abgedeckt sein. Alles 24 Stunden ziehen lassen. Am nächsten Tag ist das Kraut zum Genießen fertig. Für eine längere Haltbarkeit, kann man das Kraut mit Sud in Gläser füllen. Im Kühlschrank hält es dann ca. 14 Tage.

Guten Appetit!