

Österreichischer Krautsalat



Salat aus Weißkohl bzw. Weißkraut

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Wartezeit ca. 60 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Gemüsehobel (meist auf einer Vierkantreibe vorhanden)
- Salatschleuder
- möglichst große Schüssel zum Mischen, passende Schüssel zum Servieren
- Salatbesteck

Zutaten

- Weißkohl bzw. Weißkraut
- Salz
- Weinessig
- Sonnenblumenöl
- Kümmel (ganze Samen)
- Pfeffer

Zubereitung

Kohl von den äußeren Blättern befreien. Kohlkopf vierteln. Die harten Strünke ausschneiden. Kohl mit dem Gemüsehobel fein hobeln. Kräftig salzen und gut durchmischen.

Abgedeckt für ca. 60 Minuten stehen lassen.

Kohl waschen bis das Salz fast vollständig ausgewaschen ist. Mit der Salatschleuder trocknen.

Ein paar Esslöffel Weinessig, davon die halbe Anzahl Sonnenblumenöl über den Kohl geben. Etwas Pfeffer darüber mahlen und kräftig Kümmel zugeben (ganze Kümmelsamen). Gut durchmischen und noch einmal ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In eine Servierschüssel umfüllen.

Guten Appetit!