

Burgenländischer Krautsalat

Der burgenländische Krautsalat passt zu vielen Gerichten als gesunde Beilage. Ein einfaches Rezept, reich an Vitaminen.



Zutaten für 4 Portionen

500 g Weißkraut
1.5 TL Salz
1 TL Kümmel
3 EL Essig
3 EL Öl
1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Für den burgenländischen Krautsalat zuerst das Kraut fein hobeln oder mit einem großen Messer in sehr feine Streifen schneiden. Dann salzen und mit den Händen gut durchkneten und mindestens 30 Minuten stehen lassen.
2. Anschließend Essig, Zucker und Kümmel dazugeben, nochmals durchmischen und wieder 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren das Öl untermengen und nochmals abschmecken.

Gutes Gelingen!