

Dauer: Mittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1	Weißkraut-Kopf				
	Salz				
50 ML	Essig				
60 ML	Öl				
1 PRISE	Zucker				
1 PRISE	Pfeffer				
	Kümmel ganz und gemahlen nach Geschmack				

Zubereitung

1	D I	/t.	L - C - :	CT: C		
I.	Das i	Kraut in	sehr teine	Streiten	schneiden	oder hobeln.

Die äußeren (harten Blätter) ev. entfernen!

2. Das Kraut in eine Schüssel geben, salzen und gut durchkneten.

Zum besseren Verarbeiten ev. einen Schuss Wasser dazugeben.

- 3. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- 4. Danach das Wasser abgießen und das Kraut gut ausdrücken.
- 5. Anschließend Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Kümmel dazugeben, durchmischen und ziehen lassen.

Bei Bedarf nachsalzen!