

Weißkrautsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Kopf Weißkohl, 2 Paprika, 4 Karotten, 1 Zwiebel, 0,5 Tasse Zucker, 0,5 Tasse Kräuternessig, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Senfkörner, 1 Teelöffel Selleriesalz, 0,5 Tasse Öl.

Die Vorbereitungen:

Kohl hobeln, waschen und abtropfen, Zwiebel hacken, Karotten und Paprika säubern und klein hobeln.

Die Zubereitung:

1. Man kann in der Gemüseauswahl auch variieren, zB. Karotten u. Paprika weglassen. 2. Aus den Zutaten 5 - 9 wird eine Marinade zum Kochen gebracht. 3. Jetzt das Öl über das Gemüse geben und danach erst die sehr heiße Marinade über den Salat geben. Am besten schmeckt er, wenn er ca. 2 Std. zieht. Guten Appetit!