

Krautsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Weißkohl, 0,25 Flasche Selter/Mineralwasser mit Kohlensäure, 0,5 Tasse Kräutereessig, 0,25 Tasse Sonnenblumenöl, 0,5 Tasse Zucker, 0,25 Esslöffel Salz, 0,5 Zwiebel, 100 gr gewürfelten Frühstücksspeck/Dörrfleisch.

Die Vorbereitungen:

Krautkopf und Zwiebel in Streifen hobeln.

Die Menge des Wassers richtet sich nach der Weißkrautgröße!

Die Zubereitung:

Alle übrigen Zutaten (außer Frühstücksspeck) unter die Kraut/Zwiebelmischung mengen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Vor Verzehr wird die Flüssigkeit abgeseiht oder abgossen und der kurz ausgelassene Frühstücksspeck untergerührt.

(pur ohne Speck schmeckt's auch lecker oder versucht es mal mit einen Becher Schmand drunter)