

Krautsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr Weißkohl, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Teelöffel Senf, 1 Esslöffel Salz, 0,5 Tasse Zucker, 0,5 Tasse Sonnenblumenöl, 1 Tasse Weißweinessig.

Die Zubereitung:

Weißkraut klein schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zwiebeln schälen und würfeln. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen. Noch heiß über das Kraut geben, umrühren und mit einem Teller abdecken.

24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Guten Appetit!