

Krautsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner (ca. 1,2-1,3 kg) Weißkohl
- 1Tasse Zucker
- 1Tasse Rapsöl
- 1Tasse Gurkenaufguss
- 2 TL Salz
- 2 TLMittelscharfer Senf
- 1 große Zwiebel
- 1kleine Chilischote
- 1 Prise Pfeffer

Den Kohlkopf säubern, vierteln und den dicken Strunk herausschneiden. Die Kohlviertel in feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Kohl und Zwiebeln in eine große Schüssel geben und gut vermengen.

Zucker, Gurkenaufguss, Senf und Salz in einen Topf geben, erhitzen und gut verrühren. Den heißen Sud über den Kohl gießen. Das Öl hinzufügen und alles gut vermengen. Den Kohl abdecken, etwas beschweren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals durchmengen und nach Belieben mit Pfeffer und Chili pikant abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 26.05.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen