

Griechischer Weisskrautsalat

Zutaten:

1 Weisskohl
2 Zwiebeln
1 Tasse Zucker
1 Tasse olivenöl
2 EL Salz
1 TL Pfeffer
350 ml Kräuteressig
1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure (0,7 Liter)

Zubereitung:

Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln, die Zwiebeln fein würfeln und in eine grosse Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten vermischen (der Zucker muss sich auflösen), zu dem Kraut geben und gut miteinander vermengen.

Das ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel ist abdecken, und z.B. mit 2 Konservendosen beschweren. 24 Stunden ziehen lassen.

An nächsten Tag den Sud abgiessen und servieren. Ggf. mit Kräuteressig nachwürzen.

Passt z.B. zu Gyros oder Grillfleisch.

