

Selbstgemachter Krautsalat - knackige Beilage in Rot und Weiß

VORBEREITEN

130
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

1/2 Kopf Rotkohl
1/2 Kopf Weißkohl
200 ml Essig
150 ml Öl
150 g Zucker
4 Teelöffel Salz

Als Beilage zum Grillen oder als knackiges Topping auf dem Selfmade-Döner - ein guter Krautsalat macht immer etwas her. Feine Streifen aus Rot- und Weißkohl genießen nach einem Bad in etwas Essig, Öl, Zucker und Salz eine ausgiebige Knet-Massage. Etwas frisch gebackenes Fladenbrot dazu, fertig ist der süß-saure Salatklassiker.

Zum perfekten Buffet für die nächste Gartenparty passen auch diese 15 sommerlichen Grillsalate.

- 1 -

Strunk von Rot- und Weißkohl entfernen. Mit einer Mandoline oder einem Messer in feine Streifen schneiden und in getrennte Schüsseln geben.

- 2 -

Essig, Öl, Zucker und Salz unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Heißen Sud über den Kohl gießen.

- 3 -

Salate mit den Händen ca. 5 Minuten gut durchkneten, mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Krautsalat ist ein Muss in jeder klassischen Dönertasche. Mit dem Döner-Bausatz machst du ihn einfach zu Hause selbst: