

## Rezept (Beilage für 2-3 Personen)

### Krautsalat

Man benötigt 1 Weißkohl von mindestens 750g Gewicht oder die entsprechende Teilmenge eines größeren Kohlkopfes: Z.B. kann man das übrige Innere nach der Zubereitung von [Krautwickeln](#) für den Krautsalat nehmen.

Den Strunk kegelförmig ausschneiden (vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)") und die beiden äußeren (unschönen) Deckblätter des Kohlkopfes entfernen – dann sind es nur noch ca. 700g Weißkohl.

Ca. 700g Weißkohl mit einem scharfen Messer in möglichst feine Streifen schneiden. (Vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ").	Dazu den Kohlkopf zunächst vierteln und jedes Viertel in 2-3 ,Tortenstücke' zerteilen. (Vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ").  Jeweils die Strunkmitte heraus schneiden und die Kohlstücke dann quer in möglichst feine Streifen schneiden. (Vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ").
Salz, Pfeffer	Die Kohlstreifen würzen und schätzungsweise 1 Minute mit den Händen kneten, bis sie leicht feucht sind. Durch das Salz wird die Feuchtigkeit aus dem Kohl gezogen. (Vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ").
3 EL <a href="#">Olivenöl</a> 1/2 EL Apfelessig + 1/2 EL Kräuternessig	Mit dem gekneteten Kohl verrühren.

Den Krautsalat ½ Stunde ziehen lassen. Dann noch mal abschmecken und evtl. mit Essig  
und/oder Salz nachwürzen.