

Krautsalat

Achtung: Krautsalat schmeckt erst am nächsten Tag, gut durchgezogen, richtig gut! Dafür hält er sich gekühlt mindestens eine Woche.

1 mittleren Kohlkopf	fein in eine Schüssel reiben, Strunk übrig lassen.
2 Zwiebeln	fein dazu reiben.
1 TL Pfeffer (gemahlen),	
2 EL Salz,	
1 kl. Tasse Zucker,	
etwas Kümmel (ganz),	
2 TL Meerrettich	hinzugeben.
0,4 l Weißwein-Essig,	darüber gießen
1 kl. Tasse Öl	
	Alles gründlich vermischen.
	Über Nacht kühl stellen und ziehen lassen.