

Kraut-Salat

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------------|--------------------|-------------------|
| $\frac{1}{4}$ Weißkohl | Salz, Zucker | 1 Zwiebel |
| 2 TL Senf | 2 EL Weißweinessig | 50 ml Rinderbrühe |
| 2 EL Rapsöl | 1 TL Kümmel | |

Den Weißkohl sehr dünn hobeln, mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz bestreuen und kräftig durchkneten. Zehn Minuten ziehen lassen. Eine Zwiebel abziehen und klein würfeln, in einer Pfanne in Rapsöl anschwitzen. Senf, Weißweinessig, Rinderbrühe, Kümmel und einen Teelöffel Zucker zugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Marinade zum Weißkraut geben und alles gut mischen. Erneut zehn Minuten ziehen lassen und anschließend nochmal mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Steffen Henssler am 26. September 2012