Rezept

Rotkohl als Rohkost

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Rotkohl
- Kräuteressig
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Den Rotkohl waschen und schön fein hobeln damit dünne Streifen entstehen. Etwas Salz dazu und nun das Kraut gute fünf Minuten kneten, bis es schön mürbe wird und so die richtige Konsistenz bekommt.

Nun mit einem guten Schluck Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Im Kühlschrank für ein paar Stunden gut durchziehen lassen. Dann erneut abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

KW46_Rotkohl_Rohkostsalat.pdf