

Ulis Krautsalat

Zutaten für 4 Personen

1/2 bzw. kleiner Kopf Weißkraut am Besten Spitzkohl oder Jaromakohl

1 Möhre

1 TL Salz

1/2 TL Zucker (bzw. nach Geschmack)

Kümmel frisch gemahlen

Pfeffer frisch gemahlen

3 EL Essig (Hengstenberg)

Rapsöl

Zuerst das Kraut schneiden, nicht zu grob, sonst zieht es zu wenig durch.

Die Möhre raspeln oder mit dem Zestensneider in feine Streifen schneiden.

Dann salzen und kräftig das Salz mit Löffel und Gabel einarbeiten, ca. 15 Min ziehen lassen.

Dann mit den anderen Zutaten vermengen, Öl ganz am Schluß dazu geben.

Zu viel Salz kann mit der Zugabe von mehr Öl behoben werden.