

# Griechischer Krautsalat: Rezept für die köstliche Beilage

■ [rezeptbombe.de/griechischer-krautsalat-rezept-fuer-die-koestliche-beilage-6424.html](http://rezeptbombe.de/griechischer-krautsalat-rezept-fuer-die-koestliche-beilage-6424.html)

Wer gerne ein griechisches Restaurant aufsucht, der hat ihn sicherlich schon häufig auf dem Teller gehabt: leckeren **Krautsalat**. Dieser wird in der **griechischen Küche** in seiner speziellen Zubereitungsart meist als Beilage zu den verschiedensten Gerichten angeboten - dabei gibt es die verschiedensten Varianten und Rezepte. Eines davon kann man im Folgenden nachlesen.

## Zutaten (4 Portionen):

- 1 Kopf Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 8 EL Zucker
- 7 EL Öl
- 1 Flasche Kräuternessig
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Mineralwasser



## Zubereitung:

Als erstes sollte der Weißkohlkopf grob zerteilt werden, anschließend in feine Streifen hobeln. Die Zwiebeln schälen und daraufhin in dünne halbe Ringe schneiden. Zwiebelringe und Kohl-Streifen in eine Schüssel geben.

In einer separaten Schüssel das Dressing vorbereiten. Dafür Zucker, Öl und Kräuternessig ordentlich miteinander vermengen. Anschließend vorsichtig das Mineralwasser hinzugießen. Wenn es nicht mehr schäumt, kann das Ganze [mit Salz und Pfeffer aus der Mühle](#) abgeschmeckt werden. Nun die Soße über Kraut und Zwiebeln geben, dann alles verrühren und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag nur noch die Flüssigkeit abgießen und vorm Servieren erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anmerkungen zum Krautsalat:

1. weniger Zucker nehmen
2. ein paar Salatkräuter mit dran(Schande auf mein Haupt, ich habe getrocknete weil kein Garten genommen....)
3. ich habe von Melfor den Essig mit Minze, Basilikum und Zitrone und zum Nachwürzen den Honigessig genommen