



Rezept Weißkohlrohkost

Zutaten

- 500 Gramm Weißkohl frisch*
- 1 Teelöffel Salz*
- 3 Esslöffel Öl*
- 2 Esslöffel Weißweinessig*
- 1 Messerspitze Pfeffer aus der Mühle*

Zubereitung

Den Kohl vierteln, den Strunk rauschneiden, und fein hobeln oder schneiden.

In einer Schüssel mit den Salz vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen.

Öl, Essig und Pfeffer vermengen und über den Kohl, geben gut vermengen.

2 Stunden ziehen lassen und nochmal abschmecken.