



Rotkohlsalat mit Apfelessig

- Ca. 900g Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Rotkohl in feine Streifen hobeln (hierbei am besten Handschuhe tragen). Den Rotkohl in eine große Schüssel geben und
- 2 TL Salz darüber streuen. Mit den Händen ordentlich durchkneten bis Flüssigkeit austritt. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen.
- 1 große Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit
- 1 EL Zucker zum Rotkohl geben und alles noch einmal durchkneten.
- 4 EL Apfelessig sowie
- 2 EL Rapsöl unterheben. Mit
- Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren nochmal mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.