

Krautsalat

1 Weißkraut
1/2 Gl. Essig
1/2 Gl. Öl
Salz + Pfeffer

1/8 l süße Sahne

Das Kraut putzen, vierteln und auf dem Krauthobel in feine Streifen schneiden. Essig, Öl, Salz + Pfeffer gut verrühren, über das geschnittene Kraut gießen, mit dem Kartoffelstampfer kräftig durchstampfen, damit es weich wird.

1—2 Std. durchziehen lassen, die Sahne darüber gießen, abschmecken, evt. nachwürzen + nochmals kurz durchziehen lassen.