

# Kochen mit Klaus

## Griechischer Krautsalat

**Zutaten: (Partyversion für 8-10 Personen)**

- 1,6 kg Weißkohl, 12 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 8 EL Weißweinessig,
- 3 TL Kümmel, 1 rote Zwiebel, Petersilie, schwarze Oliven

### Zubereitung:

1. Die äußeren Blätter vom Kohl lösen u. den Strunk entfernen. Vierteln u. in feine Streifen schneiden. Den Kohl in eine große Schüssel geben, mit Salz bestreuen u. mit kochendem Wasser überbrühen. Abgießen, wieder zurück in die Schüssel geben u. abkühlen lassen.



2. Kohl mit Salz bestreuen, mit Olivenöl beträufeln u. kräftig mit den Händen durchkneten. Essig mit Kümmel u. Pfeffer vermischen, zum Kohl geben u. noch mal gut durchkneten. Alles über Nacht durchziehen lassen, am nächsten Tag nochmals abschmecken.



3. Zwiebel schälen u. in Ringe schneiden. Salat in Beilagenschüsseln geben u. mit Oliven, Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Zu Griechischem Hackbraten servieren. Saulecker...!*

