Zutaten

- 1 kleinerer Kopf Rotkohl (etwa 600 bis 750 g)
- 3 EL Apfelessig oder ähnlichen Essig (keine! Essigessenz)
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 bis 2 EL Öl
- 1 TL Agavendicksaft | alternativ: 1 EL Zucker
- etwa 3 bis 6 EL fein gehackte Petersilie | frisch oder getrocknet
- optional: 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt

Rotkraut-Salat

etwa 600 g
30 Minuten + Ziehzeit

1. Rotkohl vorbereiten: Dafür den Rotkohl säubern, vom Strunk entfernen und in Viertel schneiden. Mithilfe einer Küchenreibe oder Küchenmaschine den Rotkohl in feine Streifen raspeln. Alternativ den Kohl mit einem Messer sehr fein schneiden.

2. Rotkrautsalat zubereiten: Den geraspelten Rotkohl in eine große Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Essig, Petersilie und Agavendicksaft hinzufügen. Wer mag, fügt eine feingehackte Zwiebel hinzu. Alles miteinander verkneten. Das geht am besten mit den Händen. Im Anschluss den Rotkrautsalat abdecken und für mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
Tipp: Wir stellen unseren Rotkrautsalat in den Kühlschrank und lassen ihn über Nacht durchziehen.

3. Rotkrautsalat fertigstellen: Vor dem Servieren den Salat etwas auflockern und das Öl unterheben. Nach Gusto noch einmal mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.