

Krautsalat passend zum Gyros

1	Weißkohl
2	Zwiebel(n)
200 ml	Zucker
200 ml	Öl
2 EL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ Flasche	Kräuteressig
1 Flasche	Mineralwasser



Zubereitung:

Strunk	vom
Weißkohl	entfernen. Anschließend raspeln
Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und zum
Weißkohl	geben

Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuteressig und Mineralwasser	vermischen. Der
Zucker	muss sich gut auflösen. Vorsicht, wenn man das
Mineralwasser	dazugibt, schäumt es etwas!
	Das Gemisch über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel ist, abdecken und beschweren. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag einfach nur noch abgießen und servieren.