

# WEISSKRAUTSALAT (GRIECHISCHER ART)

Posted on 24. Juli 2018



Heute habe ich für mal ein tolles Salat-Rezept, für einen Weißkrautsalat nach griechischer Art. Er schmeckt super lecker und ist super einfach zubereitet und das auch gleich in größeren Mengen. Somit ist dieser Weißkrautsalat die ideale Beilage für das nächste Grill-Fest oder das nächste Party-Bufferet...



Aber der Salat passt natürlich nicht nur hervorragend zum Grillen, sondern auch zu Gyros oder auf einem leckeren Pulled-Pork-Burger. Ich habe diesen Salat letztens zu einem Gyrosteller zubereitet, bei dem es auch meinen [Tzaziki](#) und ein leckeres [Fladenbrot bzw. Pide](#) gab. Die Rezepte findet ihr ja inzwischen schon hier auf dem Blog.

Dieses Rezept ist in Anlehnung an den Weißkrautsalat von meiner "Schwieger-Oma" entstanden. Ein paar Änderungen habe ich aber doch vorgenommen, zum Beispiel die Öl-Menge deutlich reduziert, etwas Knoblauch hinzugefügt und den Kümmel weggelassen. Außerdem reicht meiner Meinung nach eine anfängliche Zeit zum durchziehen von ca. 24 Stunden vollkommen aus, statt 2-3 Tagen. Meistens wird ja sowieso nicht gleich alles auf einmal gegessen, so dass der Rest dann noch weiter durchziehen kann. Obwohl das auf dem Party-Buffet nicht wirklich zutrifft! Denn da ist dieser Weißkrautsalat tatsächlich immer sehr beliebt und ganz schnell weg. Lange Zeit habe ich mich etwas davor gescheut, den Salat selbst zuzubereiten. Ich weiß eigentlich gar nicht warum? Denn er wirklich so super einfach zubereitet und schmeckt richtig lecker!

## Zutaten für den Weißkrautsalat:

- 1 Weißkohl (kein riesen Kopf)
- 2 Zwiebeln

- optional: 2-4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Paprikaschoten
- 80-100g neutrales Öl oder Olivenöl
- 100-120g Zucker (alternativ auch gerne [Xucker\\*](#))
- 30-40g Salz
- 2g Pfeffer (ca. 1 TL)
- 120-150g Weißweinessig/ Kräuternessig/ Branntweinessig
- etwa 400-500 Wasser

## Weißkrautsalat zubereiten:

1. Die äußeren Blätter und den Strunk des Weißkohls entfernen. Den Kohl fein hobeln und in eine große Schüssel füllen.
2. Die grünen Paprikaschoten verputzen, der Länge nach halbieren oder vierteln und in feine Streifen hobeln. Zum Weißkohl geben.
3. Die Zwiebeln verputzen und ebenfalls sehr fein hobeln und zum Weißkohl geben.
4. Knoblauch durchpressen und zusammen mit dem Zucker, Öl, Salz, Pfeffer und Essig kurz verrühren.
5. Diese Soße über das Weißkraut geben.
6. Das Wasser aufkochen, etwa 1-2 Minuten abkühlen lassen und gleichmäßig über den Weißkrautsalat geben. Der Salat sollte danach ganz knapp mit der Marinade bedeckt sein.
7. Einem Teller o.ä. (der etwas kleiner als die Schüssel ist) auf den Weißkrautsalat legen, damit dieser beschwert wird. Luftdicht und abdecken (sonst riecht der Kühlschrank) und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
8. Entweder den größten Teil vom Sud abgießen und servieren oder einfach nur portionsweise etwas entnehmen. Durch den Sud ist der Weißkrautsalat für mindestens 1 Woche im Kühlschrank haltbar. Vor dem servieren am besten nochmal abschmecken.

## Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Die äußeren Blätter und den Strunk des Weißkohls entfernen.
2. Den Weißkohl portionsweise in groben Stücken in den Mixtopf geben und für je 3-5 Sek./ Stufe 4,5 zerkleinern. Lieber erstmal kürzer, um zu gucken dass der Kohl nicht zu fein wird.
3. In eine große Schüssel umfüllen.
4. Die Zwiebeln schälen, vierteln und zusammen mit dem geschälten Knoblauch für 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern.
5. Zucker, Öl, Salz, Pfeffer und Essig hinzufügen und für 10 Sek./Stufe 6 verrühren.
6. Diese Soße über das Weißkraut geben.
7. Das Wasser aufkochen, etwa 1-2 Minuten abkühlen lassen und gleichmäßig über den

Weißkrautsalat geben. Der Salat sollte danach ganz knapp mit der Marinade bedeckt sein. (Wer das Wasser im Thermi erhitzt, kann es auf etwa 95°C erhitzen und danach sofort über dem Weißkrautsalat verteilen.)

8. Einem Teller o.ä. (der etwas kleiner als die Schüssel ist) auf den Weißkrautsalat legen, damit dieser beschwert wird. Luftdicht und abdecken (sonst riecht der Kühlschrank) und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
9. Entweder den größten Teil vom Sud abgießen und servieren oder einfach nur portionsweise etwas entnehmen. Durch den Sud ist der Weißkrautsalat für mindestens 1 Woche im Kühlschrank haltbar. Vor dem servieren am besten nochmal abschmecken.



Viel Spaß beim Nachmachen!

\*Affiliatlink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.