

Beilagen

Klassischer Krautsalat

Personen:

4

Zutaten

All Ingredients

- 4 EL Rotweinessig
- 2 EL Zucker
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält
- 2 große Karotten, geschält
- 200 g Rotkohl, halbiert
- 200 g Weißkohl, halbiert
- 1 TL körniger Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitungsart

Vorbereitung:

0

Kochzeit:

0

Personen:

4

Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 2

1. Die Zwiebel halbieren und mit dem groben Raspel-Einsatz im Küchenmaschinen-Aufsatz zerkleinern. Danach die Karotten, den Rotkohl und den Weißkohl ebenso zerkleinern. Wir empfehlen eine mittlere Geschwindigkeit um gleichmäßige Ergebnisse zu erhalten.
2. Alles in eine große Schüssel geben und mit Rotweinessig, Senf und Zucker würzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mind. 1 Std im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Season with salt and pepper and leave to marinate in the fridge for at least 1 hour.

This recipe was prepared using Braun's MQ 7 Hand blender with its MQ 70 food processor accessory (1,5l), like for example in our set: MQ MQ 775 Patisserie.