

WEIßKRAUT-MÖHREN-SALAT

250 g	Weißkraut	putzen, waschen, in die große Arbeitsschüssel sehr fein hobeln (evtl 2 x durch die Jupiter lassen).
1/8 l 3 EL	heiße Brühe Essig	darübergeben, gut mischen und stampfen (Kartoffelstampfer).
15 Min. durchziehen lassen		
2 EL	Öl	darübergeben, wieder mischen und stampfen.
nochmals 10 Min. ziehen lassen		
3 große	Karotten	vorbereiten, und über das Kraut raspeln.
2 EL 1 EL etwas	gehackte Nüsse Dill oder Petersilie Kräutersalz, Pfeffer	zugeben, alles gut mischen , abschmecken, nicht zu kalt servieren.
Anrichten: Glasschüssel		
Garnieren: Dill oder Petersilie		