

*Beilage.*

1	1/2	Krautkopf (Spitzkraut)	<b>25min</b> Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.
	1	Zwiebel	
	25 g	Zucker	
	50 ml	Olivenöl	
	1 EL	Salz	
	150 ml	Weinessig	
	350 ml	Mineralwasser, viel Kohlensäure	
2			<b>5min</b> Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig mit dem Mineralwasser vermischen und den Zucker gut auflösen. Beim Zugeben des Mineralwassers schäumt es etwas!
3			<b>24h</b> Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem Deckel, der kleiner als die Schüssel ist, abdecken und mit 2–3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.