

Kohlsalat (Vorspeisen)



Zubereitung

Die Wacholderbeeren in einem Mörser zu Pulver machen. Den Kohl fein zerfetzen. Rühren Sie das Salz und die Wacholderbeeren in den Kohl, dann mischen Sie alles zusammen mit Ihren Händen ca. 5 Minuten, um die beiden Gewürze zu integrieren, bis es wie auf dem Bild aussieht. Legen Sie die gesamte Mischung in eine Gemüsepresse und lassen mindestens 30 Minuten unter Druck ruhen, dann entfernen das überschüssige Wasser. Die Mindestzeit, die vergehen muss, ist 6 Stunden, aber wenn es länger dauert, erhalten Sie einen gewürzten Salat, der bis zu 20 Tage verbraucht werden kann.

Tipps

Wenn Sie diesen Salat im Kühlschrank speichern, er wird länger dauern, weil die Kälte die Gärung blockiert. Auf der anderen Seite, wenn im Kühlschrank nicht eingehalten, sollte er innerhalb von zwei oder drei Tagen verbraucht werden.

Allgemeinwissen

Wenn Sie nicht dabei eine Gemüsepresse haben, können Sie zwei Behälter verwenden, der obere mit Wasser gefüllt, um eine gute Abwärtsdruck auf das Gemüse auszuüben.

Informationen

Zubereitung 360 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Kohl 1000 Gramm

Wacholderbeeren 3 Einheiten

Meersalz 10 Gramm