

## THAI-KÜCHE

# Thailändischer Weißkohlsalat

... gesund und knackig frisch



Rezept Thailändischer Weißkohlsalat für 4 Personen

- 1 kleiner Weißkohl, ca. 600 g davon brauchen wir
- 2 EL [\\*thailändische Fischsoße](#) oder 2 EL Salz
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 100 ml Weißweinessig
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 250 g Karotten
- 8 Stiele frischen Koriander. Wer keinen Koriander mag, nimmt Petersilie
- 1 cm frischer Ingwer
- 75 g flüssiger Honig
- Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL [\\*geröstetes Sesamöl](#)
- 1 EL [\\*weißer oder schwarzer Sesam](#)

1. Den Kohl waschen den Strunk entfernen, halbieren oder vierteln und in feinen Streifen hobeln und in eine größere Schüssel geben
2. Mit dem Zucker, der Fischsoße oder dem Salz und 2 EL Essig vermischen und gut mit den Händen verkneten. Das macht den Kohl weicher. Jetzt die Kohlstreifen ½ Stunde ziehen lassen
3. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden
4. Die Karotten schälen und auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine grob raspeln
5. Vom Koriander oder der Petersilie die Blättchen zupfen und grob hacken und alles zum Weißkohl in die Schüssel geben
6. Für die Marinade den Ingwer schälen und reiben und in eine Schüssel geben und mit dem Honig, dem restlichen Essig, Pfeffer, Sesam und Öl verrühren, am besten mit dem Schneebesen etwas aufschlagen, damit sich alles verbindet und gründlich mit den Salatzutaten vermischen
7. Den Weißkohlsalat noch ca. 2 Stunden ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

♥ Guten Appetit ♥