

Rotkohlsalat



Zutaten für drei Personen:

300 g Rotkohl (netto, entspricht einem kleinen Rotkohl von brutto ca. 450 g)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Balsamicoessig

1 EL italienischer Rotweinessig

1 EL Olivenöl

1 EL Walnussöl

1 EL eingemachte Preiselbeeren, alternativ
Johannisbeergelee

1. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Rotkohl von der Wurzel aus halbieren oder vierteln und mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden.

2. Salz, Pfeffer, Balsamico und Rotweinessig verrühren, dann Olivenöl und Walnussöl zugeben.

3. Die Marinade über die Kohlstreifen verteilen und den Salat mit den Händen kurz und kräftig durchkneten. Die Preiselbeeren oder das Johannisbeergelee unterheben und den Salat 20-30 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Rotkohlsalat passt zum Beispiel zu Entenbrust, Rouladen, Kalbsleber, Schweinefilet mit Apfelscheiben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Salate, deutsch

Rezeptanregung: Kellermann, Monika: Geflügel. Die neue große Schule. München 1993
Zabert Sandmann, S. 44
Anpassung und Foto: Walter
Stand 16.03.2017