

54 – Rotkrautsalat, kalt mariniert

Hintergrund zum Rezept

Auf das Rezept bin ich im Zusammenhang mit Jakobsmuscheln gestoßen, siehe Rezept Nr. 24. Dieses habe ich dann im Laufe der Zeit verfeinert, so dass es nun eigenständig als köstlicher Salat in meine Rezeptsammlung aufgenommen wird. Wichtig sind: SEHR GUTE ZUTATEN...!

Zutaten für 4 Personen

- 1 Babyrotkohl oder ¼ großer Rotkohlkopf
- 2 EL Wallnussöl
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Handvoll Rosinen
- Salz
- 2 EL gutes Olivenöl
- 1-2 EL sehr gutes Aceto Balsamico (Konzentrat)
- 1 EL Himbeer-Essig
- 6-7 Wallnüsse, mittelgroß gehackt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen. Rotkohl ganz fein, quasi hauchdünn hobeln. Der innere Teil des Rotkohls, der die dünnsten Blätter aufweist, eignet sich am besten. Dicke Teile, insbesondere die weißen, gröberen Teile (Strunk) unbedingt aussortieren. Vinaigrette aus allen anderen Zutaten anrühren, salzen, pfeffern und über den Rotkohl geben und abschmecken. Gut durchmischen und ca. 2-3 Stunden marinieren, dazwischen ab und zu durchmischen.

