

Rotkraut-Salat

Für 4 Personen

650 g Rotkohl	1 Schalotte	1 Bio-Orange
1/2 TL Lebkuchengewürz	1 TL schw. Johannisbeer-Konfitüre	100 ml Geflügelbrühe
60 ml gereifter Balsamico	50 ml Sonnenblumenöl	50 ml Walnussöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Vom Rotkohl evtl. unschöne Außenblätter entfernen, Kohl waschen, gut abtropfen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, von etwa der Hälfte die Schale abreiben und anschließend den Saft der Orange auspressen.

Rotkohl- und Schalottenstreifen in ein Schüssel geben und vermengen. Dann Orangenabrieb, -saft, Lebkuchengewürz, Johannisbeerkonfitüre, Geflügelbrühe, Balsamico, Sonnenblumen- und Walnussöl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und alles gut durchkneten. Den Salat mindestens 30 Minuten ruhen lassen und dann nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Der Salat schmeckt besonders gut, wenn er eine Nacht durchgezogen ist.

Sybille Schönberger am 23. November 2020