

# Rotkohl-Salat

## Für 2 Personen:

300 g Rotkohl	1 EL Balsamico-Essig, dunkel	1 Stk Schalotte
2 EL Olivenöl	1 Stk Saftorange, klein	1 TL Dijonsenf
1 EL Honig, flüssig	4 TL Chilisauce	

Am Vortag den Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Dann in einer Schüssel mit dem Salz und dem Balsamico vermischen und mit den Händen etwa 5 Minuten weich kneten.

Anschließend die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin in etwa 3-4 Minuten glasig dünsten und den Orangensaft angießen.

Den Senf, den Honig und die Chilisauce in die Pfanne geben und alles 1 Minute aufkochen. Danach über den Rotkohl gießen, gründlich untermischen und abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

NN am 09. Oktober 2024