

Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl	1 Apfel (rot)	2 Orangen
2 EL Preiselbeeren	Rotweinessig	2 EL Rapsöl
Salz, Zucker	schwarzer Pfeffer	

Die Orangen schälen, zu Filets schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, bzw. dünn hobeln, und in eine andere Schüssel geben. Den Kohl mit je einer Prise Salz und Zucker bestreuen, einen Schuss Rotweinessig zugeben und gut verkneten (am besten mit Gummihandschuhen). Das Rapsöl, die Preiselbeeren sowie den Orangensaft, der sich bei den Filets in der Schüssel gesammelt hat, unterrühren und den Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Rotkohlsalat nochmals abschmecken und samt den Orangenfilets auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2015