

Waldorfsalat mit Rosinen

Für vier Personen

1/2 Sellerieknolle (etwa 0,6 kg)	100 g Walnüsse	35 bis 50 g Rosinen
250 g Äpfel	50 g Mayonnaise	50 g Schmand
25 ml weißer Balsamessig	Salz, Pfeffer, Zucker	

Mayonnaise, Schmand und Essig mischen und cremig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sellerieknolle und die Äpfel schälen, die Apfelgehäuse entfernen.

Dann Sellerie und Äpfel in streichholzartige Stifte schneiden Profis sprechen von Julienne-Hobel. Er macht es leicht, Äpfel und Sellerie in streichholzgroße Stifte zu zerkleinern.

Das Schneiden gelingt mit einer groben Reibe, einem Julienne-Hobel oder mit einem Spiralschneider.

Die Sellerie- und die Apfelstreifen in einer Schüssel mit der Soße und den Rosinen mit sauberen Händen durchmengen.

Die Schüssel mit einer Folie abdecken und im Kühlschrank vier bis acht Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren die Nüsse auf ein Backblech geben und im Ofen bei 140 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten anrösten. Nüsse abkühlen lassen, mit den Händen zerbrechen und anschließend unter den Salat heben. Noch einmal mit Salz und Pfeffer bei Bedarf auch mit etwas Zucker abschmecken.

test August 2022