

# Rotkrautsalat - fruchtig



Rezept für 3 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                            | Menge               |
|----------------------------------|---------------------|
| Pflanzenöl                       | 6 Esslöffel         |
| Mandarinen                       | 2 Stk.              |
| Zitronensaft                     | 2 cl                |
| Zitronenpfeffer                  | 1 Messerspitze(n)   |
| Salz                             | Etwas / nach Bedarf |
| getrocknete Cranberries          | 1 Esslöffel         |
| Weintrauben / Weinbeeren kernlos | 100 g               |
| Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut   | 300 g               |
| Akazienhonig                     | 1 Teelöffel         |
| Rotweinessig                     | 3 Esslöffel         |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 1 Esslöffel         |

## Zubereitung:

Rotkraut ganz fein hobeln. Mandarine würfeln, Weintrauben halbieren und entkernen. Getrocknete Cranberries 1 Stunde in Wasser oder Saft einweichen.

Zitronensaft, Honig, Essig, Salz und Pfeffer vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Rotkraut mit den Früchten geben, kurz stehen lassen und zuletzt mit gutem Walnussöl verfeinern.

Event. noch 20 Min. ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1874-Rotkrautsalat-fruchtig.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)