

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