

Rotkohlsalat



Dafür bleibt der Rotkohl roh, zu feste äußere Blätter muss man deshalb entfernen. Den Kohlkopf halbieren, den dicken Strunk herausschneiden, die Hälften nochmals halbieren und dann auf dem ganz feinen Hobel so fein wie möglich schneiden. Mit einem Löffel Salz bestreuen und mit den Händen kräftig durchkneten. Eine halbe Stunde stehen lassen, bevor der Salat angemacht wird.

Zutaten für vier Personen:

- 1 kleiner Rotkohlkopf
- 1 gehäufte TL Salz
- 3 Pimentbeeren
- 2 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- 1 EL fruchtiger Senf
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitung:

- Den Rotkohl wie oben beschrieben vorbereiten. Dann in einem großen Sieb kurz unter fließendes Wasser halten, dann sehr gut abtropfen, dabei etwas ausdrücken. Durch das Einsalzen wird er zart und verliert seine störrische Struktur.
- Die Gewürzkörner im Mörser fein reiben oder auf dem Arbeitsbrett mit einem großen Messer fein zerdrücken. Mit Senf, Essig und Öl zum Kohl geben, alles gründlich mischen.
- Erst zum Schluss reichlich Schnittlauch untermischen.