

Rotkabis Salat (4Personen)

- 400g Rotkabis
- 4 EL Weissweinessig
- 0.5dl Orangensaft oder
Süssmost
- 2 EL Senf
- 1 EL Andenbeerkonfi
- 4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das Dressing Essig, Orangensaft/ Most, Senf und Konfitüre verrühren. Dann Öl beifügen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Den Rotkabis sehr fein hobeln oder mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden.
Je dünner je besser!

Nun den Kabis sofort mit dem Dressing mischen und sehr gut verrühren.

Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen und gelegentlich umrühren.

Als Dekoration eignen sich grob gehackte Baumnüsse hervorragend.

Dieser Salat passt sehr gut zu gebratenem Pouletfleisch, Wildgerichten oder einfach auf jedem Salatteller.