

Rotkraut Salat mit Äpfeln und Maroni

Dieses Rezept ist für ca. 6 Personen



Zutaten: 500 g Rotkraut
2 Äpfel
1 Zwiebel
1 dl Weinessig
1 dl Sherry oder Portwein
1 dl Walnussöl 1 El Senf
200 g geschälte Maroni
1 Kopf Salat (z. B. Endivie, Eisbergsalat)
Salz und Pfeffer

Zubereiten: Das Rotkraut halbieren, vom Stutzen befreien und fein hobeln.
Die Zwiebel schälen und hacken.
In einem Topf die Maroni im Salzwasser weichkochen und abkühlen.
Die Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
Alles mischen.
Den Essig mit dem Öl, Senf und dem Portwein verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
Über den Salat giessen.
Den Kopfsalat putzen und waschen. Grosse, stabile Blätter beiseite legen.

Den Rotkrautsalat auf die Blätter anrichten und eventuell noch mit Apfelschnitzen, Maroni und Zwiebelringen garnieren.