



Rotkohlsalat

- 1 kg Rotkohl waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. In dünne Streifen hobeln und in eine große Schüssel füllen.
- 1 Orange waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- 1 kl. Stück Ingwer schälen und fein würfeln. Für das Dressing den Orangensaft, Ingwer,
- 3 EL Rotwein-Essig ,
- 3 EL Olivenöl ,
- 2 EL Ahornsirup ,
- ½ TL Zimt und
- 1 TL Salz zum Rotkohl geben. Mit den Händen für einige Minuten gut durchkneten, bis der Kohl weich wird und Saft austritt. Für eine Stunde ziehen lassen.
- 1 rote Zwiebel und
- 1 Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 1 Bd. glatte Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit den Zwiebel- und Rote Bete-Scheiben unter den Rotkohl mischen. Nochmal mit Öl und Gewürzen abschmecken.