

Rotkohlsalat "Mutter Woldt"

Zutaten:

1 kleinen Rotkohl
1 Apfel
1 Zwiebel
200 gr. Schinkenspeck
4 Esslöffel Olivenöl
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, Zucker, Pfeffer, Essig

Zubereitung:

Den Rotkohl vierteln, die Viertel längst dritteln und dann in feine Streifen schneiden.

Rotkohlstreifen mit wenig Wasser in einen Topf geben, Nelken, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu, Den Apfel schälen, Kerngehäuse entferne und dann klein schneiden. Ebenfalls zum Rotkohl geben. Alles aufkochen ca. 10 Minuten kochen lassen.

Den warmen Rotkohl abgießen, wenn das Wasser nicht vollständig verkocht ist und in eine Schüssel geben.

Jetzt den Schinkenspeck fein würfeln und in dem Olivenöl anrösten. Schinkenspeck mit dem Öl unter den Rotkohl heben. Nochmals mit Salz, Essig und Zucker abschmecken und nun die feingeschnittene Zwiebel untermischen.

Die Nelken und das Lorbeerblatt entfernen, Salat kalt stellen.

Schmeckt hervorragend pur, kann aber auch wunderbar zu Braten oder Hähnchen serviert werden. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen, weil sonst das Öl einen grauen Schleier hervorruft.