

Blaukraut / Apfel Salat

Zutaten:

½ Kopf Blaukraut

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

1 EL Rosinen oder Sultaninen in Grappa eingeweicht

Zucker

Salz

Pfeffer

Balsamico-Essig oder Apfelessig

Walnussöl

Olivenöl

Zubereitung:

Das Kraut in Viertel schneiden und den Strunk entfernen. Dann mit einem feinen Hobel in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker betreuen und leicht in das Kraut einkneten. Etwa 10 Minuten marinieren lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und die Äpfel in feine Scheibchen schneiden. Pfeffer, Essig und die beiden Öle unter das Kraut arbeiten, dann die Äpfel und die Rosinen zugeben, alles gut vermengen und nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch etwas durchziehen lassen.