

Rezept

Bayerischer Radisalat

Ein Rezept von Bayerischer Radisalat, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|----------------------------------|--|
| 2 Rettiche (je ca. 450 g) | Salz |
| 2 EL Branntweinessig | 2 EL Weißweinessig |
| 1 Prise Zucker | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 4 EL Sonnenblumenöl | 2 Stängel glatte Petersilie (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Rettiche von Wurzeln und Grün befreien und schälen. Rettiche in feine Streifen schneiden oder hobeln, in eine Schüssel geben, salzen, gut durchmischen und knapp 20 Min. ziehen lassen.

2. Beide Essigsorten mit dem Zucker und Pfeffer verrühren, kurz stehen lassen und dann das Öl unterschlagen. Die Rettiche in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit dem Dressing vermischen, weitere 15 Min. ziehen lassen.

3. Eventuell die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein schneiden. Den Radisalat abschmecken, nach Belieben mit der Petersilie verfeinern und servieren.