

Rezept

Gebratener Rotkohlsalat mit Chili

Ein Rezept von Gebratener Rotkohlsalat mit Chili, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleiner oder 1/2 Kopf Rotkohl (knapp 800 g) | 1 frische rote Chilischote (oder 2 kleine getrocknete Chilischoten) |
| 5-6 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer aus der Mühle | 4-5 EL Rotweinessig |
| 1/2 Bund Radieschen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen: Dazu die äußeren Blätter entfernen, Kohlkopf vierteln und Strunkteile herausschneiden. Die Viertel nochmals längs halbieren, dann quer in sehr feine Streifen schneiden (langes scharfes Messer nehmen) oder hobeln.
2. Frische Chilischote waschen und längs aufschlitzen, Kerne und Stiel entfernen. Die Schote sehr fein schneiden. (Die getrockneten Chilischoten einfach im Mörser zu Flocken zerdrücken.) In einer großen Pfanne oder im Wok 3 EL Öl mit den Chilis langsam erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Darin portionsweise den Kohl bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten knackig braten, salzen und pfeffern. Dann den Kohl aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel umfüllen.
3. Essig und restliches Öl untermischen, würzen und kurz ziehen lassen, bis der Salat abgekühlt ist. Danach nochmals abschmecken.
4. Radieschen waschen und putzen, in feine Scheibchen schneiden und auf dem Salat verteilen.