Rezept

Gewürz-Krautsalat mit Röstmandeln

Ein Rezept von Gewürz-Krautsalat mit Röstmandeln, am 25.04.2024

Zutaten

600 g	Weißkohl
150 g	getrocknete Pflaumen
2	Schalotten
3 EL	Rotweinessig
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	½ TL gemahlener Koriander
2 EL	Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 EL	Butter
	Salz
100 g	Mandeln
125 ml	kräftig gewürzte Rinderbrühe
	1-2 EL Honig
1 TL	gemahlene Kurkuma
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Hälften waschen und in feine Streifen schneiden oder mit dem Gurkenhobel hobeln. Die Kohlstreifen in einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen und mindestens 30 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Pflaumen in Streifen schneiden, dann in einem Schälchen mit kochendem Wasser übergießen und darin einweichen. Die Mandeln in kochendem Wasser ca. 1 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und aus den Häutchen drücken. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Brühe mit Essig, 1 EL Honig, Paprikapulver, gemahlener Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel verrühren.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Mandeln darin rundherum hellbraun rösten. Das Currypulver hinzufügen und kurz mitbraten. Die Butter dazugeben und zerlassen, die Schalotte hinzufügen und alles kurz schwenken. Mit der Brühe ablöschen. Die Pflaumen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und dazugeben. Die Mischung kurz köcheln lassen und über den Kohl gießen.

4. Den Salat durchrühren, mit Salz, Pfeffer und restlichem Honig würzen. Auf Teller oder Schälchen verteilen und lauwarm servieren.