

Rotkraut-Salat mit Rettich

Für 4 Personen

200 g Rotkohl	100 g weißer Rettich	1 Karotte
1 Frühlingszwiebel	4 EL Obstessig	1 EL brauner Zucker
4 EL Ketjap Manis	5 EL Sesamöl	1 TL geriebener Ingwer
Salz		

Den Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln. Den Rettich und die Karotte schälen und grob raspeln. Die Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Den Obstessig, den braunen Zucker, das Ketjap Manis, das Sesamöl, den frisch geriebenen Ingwer und etwas Salz zugeben. Anschließend mit den Händen kräftig durchkneten und nochmals abschmecken. Den Rotkrautsalat in 4 Gläser füllen.

Christian Henze am 29. März 2019