

Krautsalat mit Trauben

Zutaten für 4 Portionen:

Etwa 500 g Weißkraut (geputzt), Salz, 2-3 Esslöffel Apfel- oder Weinessig, 2 Esslöffel Sonnenblumen- oder Nussöl, 250 g helle und dunkle Trauben, 2 Esslöffel grob gehackte Walnüsse

Marinade: 1/8 l Sauerrahm, Saft einer halben Zitrone, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Kaffeelöffel gemahlene Kümmel, 1 Messerspitze Cayennepfeffer

Das Weißkraut sehr fein hobeln oder schneiden, mit Salz, Essig und Öl vermengen und mit den Händen so lange kneten, bis es weich und geschmeidig wird. Die Trauben waschen, abreiben, halbieren und entkernen, dann mit den gehackten Walnüssen zum Kraut geben.

Marinade: Alle Zutaten gut miteinander verrühren, über den Salat gießen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. Der Salat eignet sich als Vorspeise oder Beilage.



photography: b. brasch . foodstyling: b. dregger