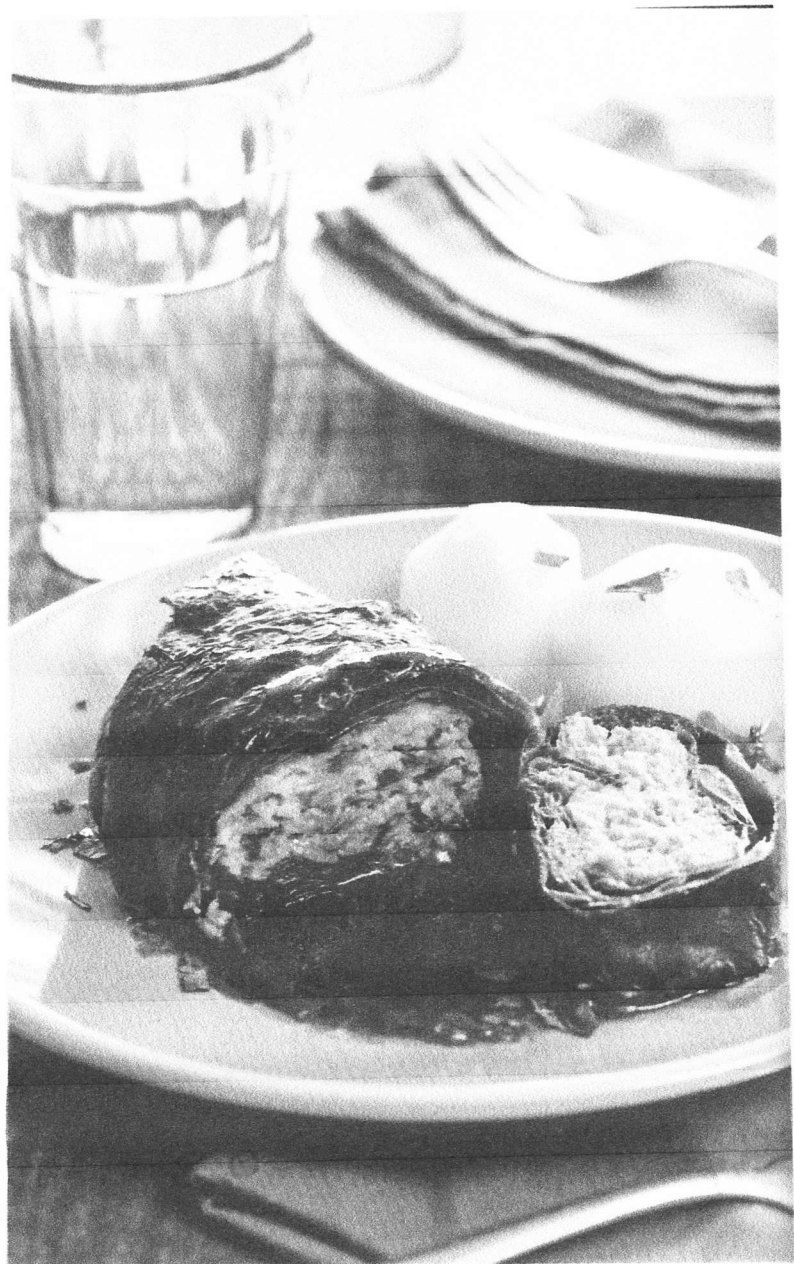


ROTKOHL SALAT

Für 4 Personen
½ Rotkohl (ca. 500 g)
1 TL Salz
2 Äpfel
2 EL weißer Balsamicoessig
2 EL brauner Zucker
**2-3 EL Traubenkern-
oder Distelöl**

Rotkohl putzen und den Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit Salz verkneten, bis der Rotkohl mürbe geworden ist. Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In feine Scheiben schneiden und unter den Salat heben. Essig mit Zucker verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Nun das Öl unterschlagen und mit dem Salat mischen. 1 Stunde durchziehen lassen.



ROTKOHLROULADEN

Für 4 Personen
8 große Blätter Rotkohl
Salz
1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel
**500 g gemischtes
Hackfleisch**
1 Ei
Pfeffer
4 Zweige Thymian
**2 EL Cranberrys
oder Rosinen**
1 rote Zwiebel
500 ml Fleischbrühe

AUßERDEM
**Küchengarn zum
Fixieren**
Öl zum Braten

Die Rotkohlblätter waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Das Brötchen in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch mit Ei, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und dem gut ausgedrückten Brötchen vermengen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit den Cranberrys unter den Teig kneten. Jeweils 2 Rotkohlblätter überlappend aufeinanderlegen, etwas Hackmasse daraufgeben und straff aufrollen. Mit Küchengarn fixieren. Die rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebelstreifen zufügen und glasig dünsten, mit Brühe ablöschen und 45 Minuten schmoren lassen. Rouladen herausnehmen und die Soße eventuell mit etwas Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

