

leicht verändert aus chefkoch.de

Rotkohlsalat

4 Portionen

Zutaten

500 g Rotkohl, 50 g ungesalzene Pistazien, 3 gehäufte Esslöffel Zucker, 4 Esslöffel Balsamico Essig, 3 Esslöffel Öl

Zubereitung

1. äußere Blätter des Kohls entfernen
2. den Rotkohl in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln
3. das Öl in großer Pfanne erhitzen,
4. Rotkohl und Zucker zugeben und beides gemeinsam kurz anschwitzen
5. die Temperatur herunterdrehen und die Pistazienkerne zugeben
6. alles zusammen etwa 15 Minuten sanft schmoren lassen, ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt
7. mit dem Balsamico ablöschen, dabei wird der Kohl schön rot
8. weitere 10 Minuten reduzieren lassen, bis nur noch ganz wenig Feuchtigkeit in der Pfanne ist
9. den Salat in einer Schüssel abkühlen lassen, bis er lauwarm ist
10. lauwarm oder kalt servieren

Zeitbedarf

30 Minuten

