

Eingeschenkt - Der Sonne entgegen

REZEPT

Lauwarmer Krautsalat mit Kürbelfleisch



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)

Wein: Sauvignon Blanc

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Grubenkraut
- 2 Schalotten
- 2 EL Schilcheressig
- 2 EL
- Kürbiskernöl
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Bund Petersilie
- 1 Paar Kaminwurzeln
- 150 g Kürbelfleisch
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Butter

Zubereitung:

Das Grubenkraut fein schneiden und die Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel leicht anschwitzen, eine Knoblauchzehe gehackt mitschwitzen. Das Kraut dazugeben, kurz mitschwitzen lassen und dann mit dem Essig ablöschen. Ein wenig Wasser dazu geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, das Kernöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Gehackte Petersilie dazugeben und circa 10 Minuten marinieren lassen.

Auf Teller anrichten und mit Kaminwurzeln, Kürbelfleisch und gerösteten Kürbiskernen servieren.