

Rezept der Woche

Steirischer Rettichsalat



Zutaten:

- 1-2 Rettich (rot)
- Salz
- Zucker
- Kürbiskernöl
- (Essig)



Zubereitung:

1. Für das Salat Rezept den Rettich gut waschen und fein hobeln oder grob raspeln. *Die Schale vom Rettich kann dranbleiben. Wer sie nicht mag, schält ihn einfach.*
2. Den Rettich in einer Schüssel mit Salz und einer Prise Zucker einlegen und etwas ziehen lassen. Das Salz entzieht dem Rettich Wasser und Schärfe. Den Rettich vor der Weiterverwendung etwas ausdrücken.
3. Anschließend den Rettich mit Kürbiskernöl beträufeln und durchrühren. Auch ein Schuss Essig kann man hinzugeben, durch den Essig wird der Rettich im Geschmack jedoch schärfer.

Für einen milden Rettichsalat einfach das Kernöl mit Sauerrahm mischen und so unterrühren. Fertig ist der milde Rettichsalat mit Kernölrhahm.

