



Weihnachtlicher Rotkrautsalat im Glas

Rezept erstellt mit freundlicher Unterstützung von dessertundmehr.at



Als kleines Weihnachts-Spezial hat sich Anna von dessert und mehr voll ins Zeug gelegt und den heutigen Rezept Tipp auch als Video für Sie vorbereitet. Der kleine Schmaus steht auf unserer Facebook Seite für Sie bereit. Danke Anna ;)! Und Ihnen viel Freude beim Zubereiten!

Zubereitung Rotkraut:

¼ Kopf Rotkraut fein schneiden (hacheln).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und großzügig salzen.

Danach mit etwas Zitronensaft marinieren, kneten, um es weich zu machen.

1 Bio Orangeabrieb (Zesten) beiseitelegen, die Orange filetieren und unter den Salat geben.

Frischkäsecreme:

100g Frischkäse mit

Kren (frisch gerieben oder Tafelkren), Salz und Pfeffer aus der Mühle glatt rühren. 50g Schlagobers aufschlagen, unterziehen und kühl stellen.

Datteln entsteinen und in Streifen schneiden.

Zuerst die Creme in Gläser abfüllen, anschließend das Rotkraut darauf geben mit den Dattelstreifen und Orangen Zesten garnieren.

Gute Appetit und Frohe Weihnachten!

Salzburger Gemüse Gemüsefrüchtchen

Rotkraut

Vogerlsalat

Kohlrabi

Karotten

Kohlsprossen

Boskop (Stmk.)

Kartoffel (eher fest.)

Sortiment kann sich kurzfristig ändern

Frucht Abo

Boskop (Stmk.)

Conference Birne (Stmk.)

Brot der Woche

Helles Dinkelbrot vom Obauer

Bio-Weckerl Quintett

Änderungen für die Folgewoche, nehmen wir immer bis Donnerstag 12:00 Uhr an.



Vitalkisterl Weihnachtspause:

Von 24. Dezember (KW 52) bis 3. Jänner (KW 01)

Wir starten mit der Auslieferung wieder am 8./9. Jänner (KW 02)

An welchem Tag Ihr Kisterl nach der Weihnachtspause kommt, hängt von Ihrem Lieferrhythmus ab.

14 tägiger Rhythmus – in geraden Wochen: 8./9. Jänner (KW 02)

14 tägiger Rhythmus –in ungeraden Wochen: 15./16. Jänner (KW 03)



Tipp von der Bäuerin:

Die Kohlsprossen können auch in einzelne Blättchen geteilt und als zarte Beilage serviert werden. Dazu einfach den Strunk entfernen und die Blätter in kochendem Wasser zwei Minuten lang kochen. Dann in Butter schwenken, würzen und gleich servieren. So schmecken die Kohlsprossen dezenter.

Wenn Sie ein Kohlsprossen Fan sind und die Knollen gerne im Ganzen verspeisen, haben wir auch einen Tipp für Sie: Damit die Kohlsprossen gleichmäßig gar werden, einfach oben quer einritzen und bissfest kochen.

Besuchen Sie uns auf



Salzburger Vitalkisterl – www.vitalkisterl.at – 0664 88 43 11 20 – info@vitalkisterl.at

Bestellungen und Änderungen für die Folgewoche nehmen wir bis spätestens Donnerstag 12:00 Uhr an.