

## KABIS-DÖRRBIRNEN-SALAT

|               |                   |   |
|---------------|-------------------|---|
| 1             | Zwiebel, vierteln |   |
| 3 EL          | Apfelessig        |   |
| 1 dl          | Rotwein           |   |
| 1             | Sternanis         |   |
| 1 getrocknete | Chilischote       | zusammen aufkochen<br>die Marinade auf 1 dl einkochen lassen              |
|               |                   | Zwiebeln usw. entfernen, Marinade in eine genügend grosse Schüssel geben  |
| 2 – 3 EL      | Sonnenblumenöl    | zur Marinade geben  |
| 400 gr.       | Rotkabis          | halbieren, Strunk entfernen, am Gemüsehobel fein hobeln                   |
| 50 g          | Dörrbirnen        | in Streifen schneiden   |
| 2 EL          | Rosinen           | mit dem Kabis und den Birnen zur warmen Marinade geben<br>und gut mischen |
|               | Salz              | würzen, den Salat mindestens 30 Min. marinieren lassen                    |
|               | Tipp              | Den Kabissalat mit Wild- oder Geflügelterrinen als Vorspeise servieren    |