

KABIS-DÖRRBIRNEN-SALAT

1	Zwiebel, vierteln	
3 EL	Apfelessig	
1 dl	Rotwein	
1	Sternanis	
1 getrocknete	Chilischote	zusammen aufkochen 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 und gut mischen
	Salz	würzen, den Salat mindestens 30 Min. marinieren lassen
	Tipp	Den Kabissalat mit Wild- oder Geflügelterrinen als Vorspeise servieren