



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

ROTKRAUTSALAT

Zutaten:

500 g Rotkraut fein geschnitten

1 kleiner Apfel

1 Orange

Salz, Pfeffer

1 EL Preiselbeerkompott

1 EL Honig

2 EL gehackte Walnüsse (Ölmühle Sailer)

4 EL Apfelbalsam (Ölmühle Sailer)

4-6 EL Mariendistelöl (Ölmühle Sailer)

Rotkraut in Streifen schneiden, Apfel raspeln. Alle Zutaten außer Essig und Öl vermengen und 24 Stunden durchziehen lassen.
Vor dem Servieren mit Apfelessig und Mariendistelöl fertigstellen. Passt zu vielen Fleischgerichten.