Rotkrautsalat mit Gansl

Ein Rezept von Mara Hohla, Foodfotografin und -bloggerin.



Herbstlicher Rotkrautsalat mit Gansl © Mara Hohla

Infos

Herbstgericht

Leicht

Zubereitung

1. Das **Gansl vorbereiten**. Dazu die Haut abziehen und das Fleisch in mundgroße Stücke schneiden. Die Haut in einer Pfanne ohne Öl kurz knusprig braten und beiseite stellen.
2. Die **Vinaigrette** vorbereiten. Dafür alle Zutaten in ein Schraubglas o.Ä. zusammenfügen und schütteln. Abschmecken und beiseite stellen.
3. **Rotkraut und Apfel** fein hacheln. Die Chicoree-Blätter abziehen und ggf. in grobe Ringe schneiden.
4. Rotkraut, Apfel, Chicoree, Maroni und Weintrauben gemeinsam mit dem Gansl-Fleisch in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette **vermengen**.

Zutaten

Für den Salat

- ca. 400 g ausgelöstes Gansl
- 300 g Rotkraut
- 1 Apfel
- 200 g Chicoree
- 200 g Maroni
- 200 g Weintrauben
- 4 EL Preiselbeermarmelade

Für die Vinaigrette

- 6 EL Weißweinessig

5. Den Salat in tiefen Tellern oder Salatschüsseln anrichten. Mit je einem Esslöffel **Preiselbeermarmelade** und knuspriger Gansl-Haut **toppen und servieren**

Die Gans gehört zu den beliebtesten Wirtshausklassikern. Auch wenn der Gansl-Hunger noch so groß ist, am Ende bleiben meistens doch ein paar Reste auf dem Teller. Dann macht Resteverwertung Sinn. Mit dem herbstlichen Pulled Gansl Rotkrautsalat sind Sie sicher ein zweites Mal ganz(s) im Glück.

- 4 EL Olivenöl
- 1/2 EL Honig
- 1/2 Estragon-Senf
- Saft einer halben Orange
- Salz und Pfeffer

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla