

# Rezept Rotkohlsalat mit Apfel und Ananas

## Zutaten für 4 Personen:

300 g Rotkohl  
1 EL Butter  
2 säuerliche Äpfel  
1 Birne  
2 Scheiben Ananas (aus der Dose)  
15 Weintrauben  
5-6 EL Himbeeressig  
3-4 EL Öl  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
50 g gehackte Walnüsse

## Zubereitung:

1. Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. In der Butter weichdünsten. Abkühlen lassen, in eine Schüssel geben.
2. Äpfel, Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen. 1/2 Apfel beiseite legen. Rest schälen, würfeln.
3. Ananasscheiben klein schneiden. Zehn Trauben halbieren, die Kerne entfernen. Die zerkleinerten Früchte unter den Kohl mischen.

4. Himbeeressig mit Öl, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer Marinade verrühren, über den Rotkohl gießen. Alles gründlich vermengen.

5. Salat etwa 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

6. Die restlichen Weintrauben abbrausen. Übrige Apfelhälfte in Spalten schneiden. Den Salat mit den Früchten garnieren.

Autor Sabine Pache

[Zurück zu den Salatrezepten](#)