

Rezept Weißkohlsalat mit Leberklößen

Zutaten: für 4 Personen

500 g Weißkohl,
Salz,
250 g Möhren,
1 Bund Lauchzwiebeln,
2 Äpfel,
30 g Sultaninen,
2 TL geriebener Meerrettich,
Pfeffer,
4 EL Weißweinessig,
1 Prise Zucker,
5-6 EL Öl,
1 1/2 Brötchen vom Vortag,
50 ml heiße Milch,
1 Zwiebel,
1 EL Butter, 125 g Kalbsleber,
2 EL gehackte Petersilie,
evtl. etwas Mehl,
1l klare Brühe

Zubereitung:

1. Kohl putzen, waschen, in Streifen schneiden. In Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Möhren schälen, raspeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen, schneiden. Äpfel waschen, in kleine Spalten schneiden. Kerngehäuse dabei entfernen. Alles mit Sultaninen mischen.

3. Meerrettich, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker mischen. Öl unterschlagen. Über den Salat gießen, 20 Min. ziehen lassen.

4. Für die Leberklößchen Brötchen würfeln und mit Milch vermengen. Zwiebel schälen, hacken. In Butter dünsten. Leber waschen, putzen, pürieren. Mit Zwiebel, Petersilie unter die Brötchen kneten. Salzen, pfeffern. Evtl. Mehl einarbeiten.

5. Klöße abstechen. In der siedenden Brühe garen. Herausheben, auf dem Salat anrichten.

Autor Sabine Pache

[Zurück zu den Salatrezepten](#)