Das neue Jahr beginnt kulinarisch leicht: Weißkrautsalat mit Zitrone, Ingwer und Chili

Hallo liebe Naschkatzen!
Seid ihr gut ins (schon nicht mehr ganz so) neue Jahr gestartet?
Ich wünsche euch allen, dass es ein schönes, gesundes und vor allem genussreiches Jahr wird!

**Vom alten Jahr…**

Am Jahresende habe ich es etwas ruhiger angehen lassen und meine Küche durfte auch ein, zwei Wochen urlauben.
Zwischen den Jahren war ich mit Naschkater in Bayern, wir wollten ein paar ruhige Tage im Schnee verbringen, wenn im warmen Südwesten schon meist kein richtiger Winter mehr ist. Man sollte allerdings aufpassen, was man sich wünscht…
Seit 2006 gab es laut unserer Vermieterin nicht mehr so viel Schnee an meinem Lieblingssee und so schaufelten wir jeden Tag mehrmals unser kleines Schwarzes frei, wie wir unser Autochen liebevoll nennen.
Die weiße Pracht entschleunigte jedoch, genau wie wir es uns gewünscht hatten. Schnee macht die Welt ruhig, findet ihr nicht auch? Und da es sowieso im ganzen Ort wie ausgestorben war, stapften wir mutterseelenallein durch knöcheltiefen Schnee über den Kiesstrand am See, formten Schneebälle an der menschenleeren Promenade und schlitterten über halbgeräumte Wege durchs Schneegestöber.
An einem Tag wanderten wir nach Kloster Andechs hinauf, wo wir uns mit Bier, Obazda und Riesenbrezel für den Rückweg stärkten. Während wir auf dem Weg nach oben noch fast alleine auf weiter Flur waren, sah das nachmittags anders aus. Das Problem dabei: der Schnee war von zahllosen Wanderern festgetreten und vor allem an steileren Stellen glatt wie gefrorene Pfützen! Es war also eine rechte Rutschpartie, begleitet von viel Gelächter und häufigen schabenden Geräuschen, begleitet von erschrockenen Ausrufen. Drehte man sich um, sah man den Hintermann mit allen Vieren am Holzgeländer hängen und hilflos lachen.
Das Jahresende verbrachten wir ganz ruhig in Freiburg bei einer lieben Bekannten, die uns von einem veganen Catering liebevoll und ganz köstlich versorgen ließ (der Laden steht auf der Liste für Streifzüge 2015 ;) ). So ereignisreich das Jahr war, so ruhig und gemütlich ging es also zu Ende, was mir mehr als Recht war.

Das neue Jahr beginnt kulinarisch leicht: Weißkrautsalat mit Zitrone, Ingwer und Chili

**...ins neue Jahr:**
Nun ist das neue Jahr schon wieder fast 10 Tage alt (ist das zu fassen!?) und so langsam habe ich mich von Weihnachten und Bayern sprich von Plätzchen und deftigem Essen erholt.
Zurzeit habe ich großes Verlangen nach ganz viel frischen, leichten, aber dennoch herzhaften Sachen.
Zum Beispiel Salate oder Gemüsegerichte. Und einfach mal wieder ein normales Stück Kuchen darf zwischendrin natürlich auch nicht fehlen. =)
Den Start ins Jahr macht hier jetzt aber mal wieder etwas Saisonales, Herzhaftes und Gesundes, nämlich ein Weißkrautsalat auf nicht ganz traditionelle Art, mit Zitronenschale, -saft, Ingwer und ein paar Flöckchen Chili. Das bringt die Lebensgeister in Schwung und bildet mit seiner würzigen Frische einen willkommenen Kontrast zur süßen und fetten Weihnachtszeit.

Das neue Jahr beginnt kulinarisch leicht: Weißkrautsalat mit Zitrone, Ingwer und Chili

**Zutaten:**
1 Weißkohl, ca. 800 g
125 ml heiße Brühe
7 EL Apfelessig
6 EL Öl
1 TL gemahlener Kümmel
2 Zwiebeln, am schönsten sind rote
1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gerieben
fein geriebene Schale einer halben Zitrone
4 EL Zitronensaft
1 Chilischote, fein gemörsert / ½ TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker zum Abschmecken

Die Brühe erhitzen. Die Zwiebeln würfeln oder in Streifen schneiden
Die äußeren Kohlblätter entfernen und den Kohl vierteln oder achteln. Den Strunk heraus schneiden und dann den Kohl fein hobeln oder schneiden.
In einer Schüssel mit den Händen kräftig durchkneten. Dann Salz, Zucker, Pfeffer, Kümmel, Chili, Ingwer, Zitronenschale und –saft, Zwiebelwürfel, Essig, Öl und heiße Brühe dazu geben und alles gut vermischen.
Noch einmal abschmecken und je nach Belieben von gewissen Zutaten noch etwas hinzufügen.[nurkochen]
Den Salat am besten am Vortag machen und auch immer mal wieder umrühren, damit er gut durchziehen kann und die Aromen sich verbinden.
Dazu passt ziemlich viel, sowohl herzhaftes Fleisch als auch einfach nur Kartoffeln, Bratkartoffeln oder ein Brot.
Lasst es euch schmecken und macht euch genussreiche erste Tage in 2015, die euch gut tun!
Alles Liebe,
eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email