

Chakalaka nach Andres'scher Manier

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- 1 ½ farbige Peperoni
- 500 gr Weisskohl
- 2-3 Rüebli
- 1 kl Dose Erbsli
- 1 kl Dose Maiskörner
- Öl
- Essig
- Salz
- ½ EL Cayennepfeffer
- 1 EL Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Chilischote sehr fein würfeln.

Peperoni putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Rüebli schälen, vom Weisskohl den Störzen und die äusseren Blätter entfernen, alles ebenso in sehr feine Streifen schneiden.

Unterdessen in einem Kochtopf Wasser zum Sieden bringen. Das kochende Wasser vom Herd nehmen, die Rüebli-, Peperoni- und Weisskohlstreifen ins Wasser geben, mit dem Kochdeckel zudecken, ca. 1 Stunde ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Mit Öl, Essig, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Cayenne und Paprikapulver eine Salatsauce zubereiten. Erbsli und Maiskörner abspülen.

Alles (ausser dem Kochwasser) zu einem Salat mischen