

Weißkrautsalat, heiß geräuchert



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Kapazität im HELIA Gastronorm

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Weißkohl für ca. 5 Portionen

ca. 20 Portionen

ca. 40 Portionen

ca. 50 Portionen

10 Minuten

45 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)

1 kleiner Weißkohl, frisch

Salz und Pfeffer

1 TL Kümmel

1 EL Kräuteressig

2 EL Olivenöl

1 Schuss Wasser

Zitronenabrieb

Anleitung:

Den Weißkohl halbieren und Strunk entfernen.

Die beiden Hälften bei 190 °C im HELIA SMOKER ca. 45 Minuten heiß räuchern.

Danach die Hälften abkühlen lassen.

Die Hälften fein hobeln und mit 1 TL Kümmel, 1 EL Kräuteressig, 2 EL Olivenöl und 1 Schuss Wasser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Mit kleinen Cocktailtomaten und geschnittenem Frühlingslauch auf dem Teller garnieren.

Guten Appetit !

