

## **Apfel-Sauerkrautsalat mit Meerrettich**

---

### **Zutaten:**

- 300 g Weinsauerkraut
- 2 Äpfel
- 5 Esslöffel Rahm
- 3 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich
- 1/2 Esslöffel Zwiebelwürfel
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- 1 Prise Kümmel; gehackt
- 1 Möhre; gerieben

### **Zubereitung:**

Rahm in eine Schüssel geben, restliche Zutaten für die Sauce in angegebener Reihenfolge mit dem Schneebesen einrühren und abschmecken.

Sauerkraut lockern, etwas zerkleinern;

Äpfel schälen und grob raspeln. Beides mit der Salatsauce vermengen.

Den Salat nochmals abschmecken und sofort servieren.

**Tipp:** Dazu Bratkartoffeln und Würstchen oder Püree und Braten.