

Randensalat



Pour 4 Personen

Préparation : 190 min

Cuisson : 180 min

Zutaten

- 1 kg rohe Randen
- Öl (Sonnenblume/Rapsöl)
- Essig
- Senf
- feingeschnittene Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Randen im Wasser etwa 3 Stunden garen.

Erkalten lassen, schälen, in feine Scheiben raffeln oder in kleine Würfel schneiden.

Mit den restlichen Zutaten eine pikant gewürzte Sauce zubereiten.

Dieser Salat lässt sich im Voraus zubereiten.

Recette du livre "Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg"