

# Radieschensalat



## Zutaten für eine Schale:

10-12 oder ein ganzer Bund Radieschen

## Marinade:

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 knapper TL scharfer Senf  
eine Prise Chilipulver (optional)

3 EL Estragon- oder  
Weißweinessig

50 ml kräftige Gemüsebrühe

1 EL Essigurkenlake

50 ml neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Radieschen waschen,  
Wurzel und Strunk entfernen  
und in Scheiben schneiden.

2. Für die Marinade alle  
Zutaten in einen hohen  
Becher geben und mit dem  
Schneidestab mixen.

3. Von der Marinade  
reichlich nehmen, aber der  
Radieschensalat soll nicht in  
der Marinade "schwimmen".

4. Mindestens 60 Minuten  
abgedeckt im Kühlschrank  
ziehen lassen.

## Hinweise:

Teil einer bayerischen  
Brotzeit.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10  
min, Gesamtzeit ca. 70  
min, Brotzeit, Beilagen,  
Partygerichte, Salate,  
deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023