



Lahana Turusu - Türkischer Chabissalat

Lahana Turusu ist so etwas wie das türkische Sauerkraut. Der Kohl wird aber nicht gestampft und fermentiert sondern zusammen mit Gewürzen, zb. Peperoncino, in Salzlake eingelegt. Dazu wird der Kohl nur grob geschnitten, er bleibt dabei auch recht knackig, aber er wird milder im Geschmack. Zusammen mit gedämpften Rüebli, angebratenen Kartoffelwürfelchen, Zwiebel und Knoblauch gibt es daraus ein kräftiger Salat, der als Hauptspeise taugt, aber auch als Beilge zu Wurst, der türkischen Sucuk, sehr gut schmeckt.

Lahana Turusu findet man im türkischen Laden als Konserve. Der eingelegte Kohl ist meist sehr salzig und sollte vor dem Gebrauch unter kaltem Wasser gut abgespült werden.

Zutaten

170g	Lahana Turusu, abgetropft
1	Rüebli
3	kleine Kartoffelchen
40g	Halloumi
1/2	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Pul biber
2	eingelegte Dörrtomaten
3El	Oliveneöl
1 1/2El	weisser Balsamico
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rüebli schälen und im Dampfsieb ca. 10 Minuten garen. Kartoffelchen würfeln und in

Bratbutter goldbraun anrösten. Beides auskühlen lassen.

Lahana Tur?usu in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser gut abspülen. Abtropfen lassen und das Kraut von Hand ausdrücken.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Halloumi in kleine Würfelchen schneiden. Dörrtomaten zu feinen Streifen schneiden. Alles zusammen mit Olivenöl und Balsamico vermischen. Mit Pul biber und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Rüebli längs halbieren und zu kleinen Stücken schneiden. Zusammen mit den gerösteten Kartoffeln unter den Salt mischen und nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen. Anrichten und geniessen.





