



Rezepte aus dem Hessenpark

Ungarischer Sauerkrautsalat

Der aus dem Westerwald in Mittelhessen stammende Clemens Wilmenrod, eigentlich Carl Clemens Hahn (1906-1967), war Schauspieler von Beruf. Er trat von 1953-1964 als erster deutscher Fernsehkoch 185 Mal in der NWDR- bzw. WDR-Sendung *Bitte, in zehn Minuten zu Tisch*, auf – assistiert von seiner Ehefrau Erika und dem Schnellbräter der Marke „Heinzelkoch. Seine fantasievollen Namenskreationen und Geschichten von angeblichen Reisen und den dortigen kulinarischen Genüssen brachten ihm enorme Popularität ein. Dies machte ihn auch als Werbeträger für diverse Lebensmittelfirmen und Küchengerätehersteller interessant.

Eines seiner einfachen Gerichte ist der *Sauerkraut-Salat ungarisch*, den meine Mutter oft machte und dessen Herkunft ich erst durch das Blättern in Wilmenrods Kochbüchern herausfand.

Ungarischer Sauerkrautsalat

Für den Salat:

500 Gramm Sauerkraut
1 Apfel, gerieben
1 Zwiebel, gerieben
1 rote Paprikaschote, in Würfel

Für die Sauce:

1 Esslöffel Weißweinessig
250 Gramm Joghurt
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Honig

1. Das Sauerkraut in eine Schüssel geben.
2. Den Apfel vierteln, auf einer Glasreibe bis zur Schale fein reiben und unter das Sauerkraut mischen.
3. Eine Zwiebel fein hacken oder reiben und ebenso unterheben.
4. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in feine Würfel geschnitten zum Salat geben.
5. Nun die Salatsauce anrühren.
6. Weißweinessig, Joghurt, Salz, Pfeffer und Honig gut in einem separaten Schälchen verrühren und unter den Salat heben.

Bei Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: historischehausfrau@hessenpark.de