

Schichtsalat:

Zutaten:

1 kleines Weisskraut oder Zellerknolle (oder gleich den Salat aus der Vorratshaltung)
200 g Schinken
200 g schnittfester Käse
200 g gekochte Maiskörner (oder eingelegte)
1 Bund Jungzwiebel
1 kleine Salatgurke
1 Apfel
3 Radieschen
3 hart gekochte Eier
Salz

Für die Marinade:

Joghurt nach Bedarf (eventuell mit Mayonnaise vermischen)
Salz
Pfeffer
frische Kräuter
Honig
Senf
Essig und Öl

Falls der Salat nicht fertig ist, Kraut oder Sellerie in feine Streifen schneiden, salzen und durchmischen. Alle anderen Zutaten auch in Streifen schneiden, die Eier in Scheiben schneiden.

Für die Marinade alle Zutaten miteinander vermengen und gut abschmecken.
Die Zutaten am besten in ein Rexglas schichten, Marinade darüber geben und für ein paar Stunden durchziehen lassen.

Karotten-Zellersalat:

1 kg Zellerknolle
1 kg Karotten
1 Zwiebel
400 ml Wasser
250 ml Weißweinessig
100 ml klarer Apfelsaft
3 TL Salz
1 EL Zucker
Schale von 1 Zitrone

Gemüse in Stifte schneiden bzw. raspeln, Zwiebel in Ringel schneiden und in saubere Gläser füllen, bis 1cm unter den Rand. Flüssigkeit und Gewürze aufkochen, dabei die Zitronenschale am besten in ein Teeei geben – (diese werden dann wieder entfernt) und über das Gemüse geben. Verschließen und bei 100 Grad ca. 50 Minuten einkochen.