

Amerikanischer Krautsalat

Coleslaw



Zutaten für vier Personen:

1/4 eines Weißkohls
1-2 TL Salz
1 Karotte
1/4 einer kleinen Zwiebel
(optional)
100 ml saure Sahne
1/2 EL Mayonnaise
1 EL Weißweinessig
1/2 TL Zucker
Pfeffer aus der Mühle

1. Weißkohl vierteln, fein hobeln, mit Salz mischen, ca. 90 Minuten durchziehen lassen.
2. Mit dem Handballen kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Fein geraspelte Karotte und - optional - hauchfein gewürfelte Zwiebel untermischen.
3. Sahne, Mayonnaise, Essig und Zucker in einer Salatschüssel gut verrühren.
4. Weißkohlgemisch zugeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Typisch amerikanisch. Passt zum Beispiel gut zu Chicken Wings.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Beilagen, Salate, amerikanisch

Rezeptanregung: "Für Sie",
Heft 14/2000, Seite 167
Anpassung und Foto: Walter
Stand 01.02.2017