

Passend zum langen Wochenende haben wir den perfekten Salat als Beilage zum Grillen!

Coleslaw-Salat (Amerikanischer Weißkohl-Salat)

Rezept für 4 Personen:

800 g Weißkohl (geputzt)
200 g Möhren
120 g Schmand
80 g Mayonnaise
2 Zwiebeln
2 EL Zitronensaft
2 EL Weißweinessig
1 TL Senf
2 TL Zucker
1,5 TL Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Weißkohl putzen und den Strunk herausschneiden, dann ca. 800 g mit einem Brotmesser in ca. 2 mm schmale Streifen schneiden. Den Kohl mit 1 TL Salz bestreuen und die Kohlstreifen mit beiden Händen kneten, damit er Flüssigkeit abgibt. Danach etwas stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Möhren schälen und raspeln und die Zwiebeln würfeln. Die Kohlstreifen nun in ein Küchensieb geben und kräftig ausdrücken. Jetzt den Kohl, die Möhren und die Zwiebeln in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing rührst du Schmand, Mayo, Zitronensaft, Weißweinessig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zusammen und gibst die Masse über den Kohl und das Gemüse. Nun verrühren. Du kannst den Salat direkt genießen, besser schmeckt er aber, wenn er noch etwas im Kühlschrank `ziehen`kann.

Wir wünschen „Guten Appetit“

