

Coleslaw



Portionen	ca. 8
Arbeitszeit	30 min.
Ruhezeit	2 Std.

Cremiger amerikanischer Krautsalat aus fein gehobeltem Weißkohl und Möhren in einem frischen Joghurt-Mayonnaise-Dressing. Zieht am besten ein paar Stunden durch – ideal als Beilage zu Pulled Pork und Burgern.

Zutaten

Menge	Zutat
1200 g	Weißkohl
3	Möhren
1	Zwiebel
1	Zitrone
100 g	Mayonnaise
1 TL	Senf
150 g	Naturjoghurt (bis 1,5 % Fett)
100 ml	Milch oder Buttermilch

Menge	Zutat
1,5 TL	Apfelessig
2 TL	Rohrzucker oder Zucker
1 Handvoll	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Gemüse vorbereiten:** Den Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen, dann in feine Streifen schneiden oder hobeln. Am einfachsten geht es mit einer Küchenmaschine. Möhren schälen und fein raspeln. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- Dressing anrühren:** Für das Dressing die Zitrone auspressen, den Saft mit Mayonnaise, Senf, Joghurt, Milch und Apfelessig verrühren. Das Dressing mit 1 TL Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Vermengen und ziehen lassen:** Weißkohl, Karotten und Zwiebeln unterheben und gut durchmischen. Am besten in einer Schüssel mit Deckel durchschütteln. Den Salat mindestens 2 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.
- Abschmecken und servieren:** Vor dem Servieren nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp: Der Salat passt super zu Pulled-Pork-Burgern.

Buttermilch für extra Frische: Anstelle von normaler Milch Buttermilch für das Dressing verwenden. Das bringt eine besonders frische Note in den Salat und macht das Dressing noch ein Stück cremiger.

Feine Streifen hobeln: Für das perfekte Mundgefühl den Kohl wirklich hauchfein schneiden. Wenn keine Küchenmaschine zur Hand ist, den geviertelten Kohlkopf ganz einfach mit einem scharfen Gemüsehobel oder einem breiten Sparschäler in feine Streifen schneiden.

Am nächsten Tag noch besser: Coleslaw lässt sich fantastisch vorbereiten. Wenn der Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen darf, verbinden sich die Aromen der Sauce perfekt mit dem Gemüse – und das Kraut wird wunderbar zart.

Farbtupfer mit Rotkohl: Für ein bunteres Ergebnis auf dem Teller einen Teil des Weißkohls durch Rotkohl ersetzen. Das bringt ein schönes Farbspiel in die Schüssel.