

# Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)

## Zutaten

- 1 Weißkohl (ca. 1,4 kg)
- 2 große Möhren
- 1 Zwiebel
- 150 g stichfeste saure Sahne
- 6 EL Mayonnaise
- 3–4 EL Weißwein-Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Zubereitung

Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen und wegwerfen. Kohl waschen und in Viertel schneiden. Den Strunk keilförmig herausschneiden.

Kohlviertel längs halbieren und auf einem Küchenhobel oder mit einem Messer in sehr feine Streifen hobeln bzw. schneiden. In eine große Schüssel geben.

Möhren putzen, schälen und grob zum Kohl raspeln. Zwiebel schälen, würfeln. Alles mit den Händen mischen und durchkneten. So wird der Kohl weicher. .

Für die Soße saure Sahne, Mayonnaise, Essig, 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer und 1 EL Zucker verrühren. Kohlsalat und Soße am besten mit den Händen gut mischen. Den Cole Slaw zugedeckt mind. 4 Stunden kalt stellen.

Dann evtl. nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Schmeckt prima zur Kalbshaxe, zu Steak, Burger oder Spareribs.

Cole Slaw mit Rosinen & Nüssen: 50 g Rosinen waschen und trocken tupfen. 50 g Haselnusskerne grob hacken. Beides unter den Cole Slaw heben.