

Bunter Cole Slaw mit selbstgemachter Mayo

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Salat

1 kg Weißkohl
500 g Rotkohl
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Salz

Für das Dressing

2 Eigelb (frisch)
250 ml neutrales Pflanzenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Dijon-Senf
150 g saure Sahne
4 Esslöffel Weißweinessig
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Gäbe es einen Oscar für BBQ-Beilagen, dann wäre der Cole Slaw auf jeden Fall sowas wie der Leonardo DiCaprio unter den Salaten. Fast immer nominiert, stets einer der Top-Favoriten und trotzdem nicht jedes Mal ganz oben

auf dem Treppchen. Klar -- ein Salat, der im Grunde nur aus Kohl und Mayo besteht, wirkt auf den ersten Blick vielleicht nicht ganz so spannend. Is' aber sowas von lecker! Der amerikanische Klassiker schlüpft mühelos in alle Rollen und passt zu Steak ebenso gut wie zu Ribs oder zum Burger. Und wer kann das schon von sich behaupten?

Die cremig-knackige Kombination aus Weißkohl, Möhren und einem süß-säuerlichen Dressing auf Basis selbstgemachter Mayonnaise ist geschmacklich einfach ein richtiges Brett. Und damit es auch optisch noch ein bisschen mehr knallt, wandert in diesem Rezept 'ne Ladung farbenfroher Rotkohl mit in die Schüssel. Na, wer holt sich jetzt die Trophäe?!

- 1 -

Für den Salat die äußeren Blätter von Weiß- und Rotkohl entfernen, jeweils den Strunk herausschneiden und Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.

- 2 -

Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit Rot- und Weißkohlstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker mischen und per Hand gut durchkneten, damit der Kohl weicher wird. 1 Stunde ruhen lassen.

- 3 -

Für die Mayonnaise Eigelb in einen hohen, schmalen Rührbehälter geben. Senf und 2 EL Öl zugeben. Mit dem Stabmixer auf höchster Stufe so lange verrühren, bis eine homogene cremige Masse entsteht. Weiter mixen und dabei in einem dünnen Strahl nach und nach restliches Öl zugießen. So lange aufschlagen, bis die Mayo dick und cremig ist. Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bunter Cole Slaw mit selbstgemachter Mayo

- 4 -

Für das Dressing Mayonnaise mit saurer Sahne und Essig glatt rühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Dressing zum Salat geben und mit den Händen gut vermischen. Cole Slaw mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmal mit Salz und Pfeffer und ggf. etwas Essig und Zucker abschmecken.