

## Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen (als Beilage)

1 kleiner Weißkohl (ca. 800 g)  
3 Karotten

#### Für das Dressing

2 Eigelb  
4 Teelöffel Zucker  
2 Teelöffel Senf  
2-3 Schuss Tabasco  
4 Teelöffel ungesalzene Butter (ca. 30 g)  
2 Teelöffel Mehl  
150 ml Wasser  
80 ml Weißweinessig  
3 Teelöffel Schwarzkümmel  
4 Teelöffel Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

- 1 -

Den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl sehr fein hobeln. Karotten schälen und ebenfalls hobeln.

- 2 -

In einer Schale die Eigelbe verquirlen, bis sie eine helle Farbe annehmen. Zucker, Senf und Tabasco unterrühren.

- 3 -

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren 1-2 Minuten mit andünsten. Wasser hinzufügen und die Flüssigkeit so lange verquirlen, bis sie eine sämige Konsistenz annimmt.

- 4 -

Die Eigelb-Mischung hinzugeben und bei niedriger Hitze so lange weiterrühren, bis die Flüssigkeit weiter andickt ist. Essig und Schwarzkümmel hinzufügen. Die Flüssigkeit aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Flüssigkeit auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sauerrahm unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

In einer großen Schüssel den Kohl und die Karotten mit dem Dressing vermischen. Den Salat ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.