

Coleslaw – Amerikanischer Krautsalat

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

35
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

400 g Weißkohl
4 kleine Möhren
100 g Zucker
50 g Salz

Für das Dressing

150 ml Mayonnaise
2 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Apfelessig
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Universal-Küchenmaschine

- 1 -

Für den Salat Möhren und Weißkohl mit der Universalküchenmaschine in feine Streifen schneiden. Gemüse in ein Sieb geben und mit Zucker und Salz bestreuen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze unter fließendem Wasser gut abspülen.

- 2 -

Für das Dressing Mayonnaise, Zucker und Apfelessig in einer Schüssel verrühren. Mit Möhren und Weißkohl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Coleslaw im Kühlschrank mindestens 30 Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen und servieren.

Coleslaw ist typisch **amerikanischer Krautsalat**, der zu Burgern, Pulled Pork oder Pommes serviert wird. Was ihn so unwiderstehlich macht? Er ist **knackig**, **sauer** und **süß** zugleich und du kannst ihn ganz einfach selber machen – das geht ganz **schnell** und **einfach**. Noch schneller sogar, wenn du nicht selber schnippelst, sondern dir von einer Küchenmaschine helfen lässt. Und damit er besonders **creamy** wird, lässt du ihn am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen.