



American Coleslaw ... amerikanischer Weißkrautsalat

Rezept American Coleslaw für ca. 8 Personen

- 1 frischer Weißkohl
 - 3 Karotten
 - 1 Zwiebel
 - 170 g Mayonnaise
 - 90 g Naturjoghurt 3,5%
 - 3-4 EL brauner Zucker
 - Saft einer Zitrone
 - 3 -4 EL Creme fraiche
 - 3 EL milden Weißweinessig
 - Salz nach Geschmack
 - Pfeffer nach Geschmack
 - etwas Salz und Zucker zum kneten des Weißkohls
1. Den Kohl waschen den Strunk entfernen, halbieren oder vierteln und in feine Streifen hobeln und in eine größere Schüssel geben
 2. Mit dem Zucker und dem Salz und 3 EL Essig vermischen und gut mit den Händen verkneten. Das macht den Kohl weicher. Jetzt die Kohlstreifen ½ Stunde ziehen lassen
 3. Die Zwiebel schälen, halbieren und ganz fein würfeln
 4. Die Karotten schälen und auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine grob raspeln
 5. Den Kohl abtropfen lassen und in eine Schüssel geben und den Zitronensaft zufügen
 6. Creme fraiche mit braunem Zucker, der Mayonnaise, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, über den Kohl geben und alles gut vermischen
 7. Den American Coleslaw noch ca. 2 Stunden ziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

♥ Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen auf meiner Webseite

www.mjpics.de