

Cole Slaw



Junior und ich sind ja begeisterte KFC-Fans und lieben u.a. den Cole Slaw, eine amerikanische Variante des Krautsalat. Ich persönlich hatte bislang immer eine Abneigung gegen Krautsalat weil ich die „typisch griechische oder bayrische“ Zubereitungsart furchtbar finde, viiiel zu sauer! Aber seit KFC ist das anders, und da ich ja gern koche bzw. jetzt mal nen Salat zubereite habe ich nach einigem Ausprobieren eine recht leckere Variante „komponiert“.

Wie immer zuerst die Zutaten:

- 1 mittelgroßer Weißkohl
- 1 große Mohrrübe
- 1 kl. Zwiebel
- 100-150 ml Sahne
- 1 Glas (250 ml) Delikatess-Mayonnaise
- 4 EL Zucker
- 1 – 2 EL Essig
- Pfeffer, Salz
- 1 TL Sellerie-Salz

Und los geht's. Den Weißkohl putzen und den Strunk entfernen. Dann entweder mit einem großen Messer in fitzelig kleine Streifen schneiden oder bequem mit einem [Gemüsehobel](#) das ganze erledigen. Dann die Möhre putzen und ebenfalls in feine Streifchen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die restlichen Zutaten hinzugeben und ordentlich vermengen. Dann mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Besser aber noch 24 Stunden, dann ist alles gut durchgezogen.

Viel Spaß beim Nachschneibeln!