



REZEPT FÜR COLESLAW

Zutaten für Salat

- ½ Weißkohl (ca. 700 g)
- ½ Rotkohl (ca. 700 g)
- 2 große Möhren
- 1 weiße Zwiebel oder ½ Gemüsezwiebel
- 1 kleiner Bund Petersilie, grob gehackt

Zutaten für Soße

- 170 g Mayonnaise
- 80g Schlagsahne/süße Sahne
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Apfel-Essig
- 1 TL Selleriesamen

Vor dem Verzehr

- Apfelessig, Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- evtl. Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1. Entferne die äußeren Blätter vom Kohl, wasche und halbiere ihn durch den Kern. Danach jeweils eine Hälfte vom Rot- und Weißkohl vierteln und den Kern herausschneiden. Jedes Viertel auf einem Küchenhobel oder mit einem Messer in sehr feine Streifen hobeln bzw. schneiden. Dazu noch die Möhren und die Zwiebel schälen, die Möhre grob reiben bzw. raspeln und die Zwiebel fein würfeln. Die Kohlstreifen, zerkleinerte Möhren und Zwiebel sowie grob gehackte Petersilie in eine sehr große Schüssel legen. Alles gut mit den Händen mischen und durchkneten, so wird der Kohl weicher.
2. Für die Soße alle Zutaten gut verrühren. Schmecke die Säure und Gewürze nach deinem Geschmack ab.
3. Am besten den Coleslaw etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen vermischen und alles gut durch den Salat ziehen kann. Man kann den Salat aber auch gleich verzehren. Er ist dann etwas knackiger, aber schmeckt auch sehr lecker.
4. Kurz vor dem Verzehr evtl. nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.