

Cole Slaw

Zutaten

1kg Weisskohl
2 Stück Karotte
400 ml Mayonnaise
3 EL Apfelessig
7 EL weißen Zucker
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle
1 Stück Zwiebeln
160 ml Sahne

Zubereitung:

Weisskohl in Reiskorngröße reiben und mit etwas Zucker & Salz bestreuen. Nun alles ordentlich vermengen und für 2 Stunden in den Kühlschrank. Der Zucker und das Salz bewirkt, dass sich die Gär- und Bitterstoffe im Kohl lösen und er so bekömmlicher wird.

Nach den 2 Stunden die Flüssigkeit aus dem Kohl pressen. Die Karotten auch in Reiskorngröße reiben und die Zwiebeln fein schneiden, nicht reiben! Alle Zutaten in einer großen Schüssel und gut verrühren und für gute 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren noch einmal gut durchmengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.