

Krautsalat (Cole Slaw)

Zutaten für 8-12 Personen:

- 750 g Weißkohl
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Becher (à 150 g) saure Sahne
- 2 EL Zucker
- 4 EL Weißwein-Essig
- 3 EL Mayonnaise

Zubereitung

Kohl putzen, waschen und in Eiswasser ca. 30 Minuten im Kühlschrank knackig werden lassen. Kohl abtropfen lassen, vierteln, Strunk herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel schälen, fein reiben. Kohl und Möhren vermischen. Saure Sahne, Zucker, Essig, Zwiebel und Mayonnaise glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade unter den Kohl mischen und eine Stunde durchziehen lassen. Salat nochmals abschmecken und servieren.