

Coleslaw - amerikanischer Krautsalat

Für 4 Personen

500 g Spitzkohl	Salz	150 g Mayonnaise
100 g saure Sahne	1 EL scharfer Senf	2 TL geriebener Meerrettich
2 Möhren	Zucker	1 Prise Paprikapulver, edelsüß
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Spitzkohl putzen, abspülen und abtropfen lassen. Den Kohlkopf halbieren, Strunk und dicke Blattrippen ausschneiden. Den Kohl in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden.

Kohlstreifen in einer Schüssel mit Zucker und wenig Salz mischen. Mit Händen weich kneten, dann zugedeckt beiseite stellen und mindestens 1 Stunde (oder eine Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Mayonnaise, saure Sahne, Senf und Meerrettich glatt verrühren.

Möhren putzen, schälen und auf einer Küchenreibe raspeln.

Den Spitzkohl abtropfen lassen und gut ausdrücken. Möhren und Mayonnaise-Mischung mit dem Spitzkohl gründlich vermischen.

Den Salat mit Salz, etwas Zucker, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.

Frank Buchholz am 15. Juni 2018