

Coleslaw - Kohlsalat amerikanischer Art



Meine Zutaten:

*1 Kohlkopf (ca. 1 kg)
30 g Karotte
1 kleine Zwiebel
40 g Zucker
½ Teel. Salz
etwas Pfeffer
60 ml Milch
60 g Mayonnaise
60 ml Buttermilch
1 ½ Teel. Weißweinessig
2 ½ Teel. Zitronensaft*

Zubereitung:

Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und glatt rühren.

Den Kohl, Zwiebel und die Karotten in ganz feine Stücke schneiden (am einfachsten in einer Küchenmaschine) und dann in die Marinade geben und gut vermischen.

Abdecken und für 2 Stunden kühl stellen und durchziehen lassen.

Ergibt je nach Esser 10-12 Portionen.

Ist einfach und schnell zubereitet.