Leckerer Coleslaw (Krautsalat)

Diesen Krautsalat kann man schon einen Tag, bevor man ihn benötigt herstellen, da er am besten schmeckt, wenn er 17-18 Stunden im Kühlschrank die Möglichkeit hat so richtig durchzuziehen.

Ich persönlich kaufe immer einen Kopf Weißkraut mit ca. 1 kg, da es für uns leicht reicht. Es sind zwar dann wegen dem Strunk oft nur 900 g, aber das passt für uns.

Meine Zutaten:

ca. 1 kg Weißkraut
1-2 Karotten
1 kleine weiße Zwiebel
½ Teel. Salz
2 Teel. Zucker
80 g Mayonnaise
60 g Buttermilch
2 Essl. Weißer Balsamicoessig
1 Essl. Zitronensaft
etwas Pfeffer

Das Kraut, die Karotten und die Zwiebel in dünne Streifen von etwa 2-3 cm schneiden. Dieses klappt gut mit einer Küchenmaschine, die einen entsprechenden Aufsatz hat, mit der Hand oder einem Sparschäler (zumindest beim Kraut) und in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing in einer zweiten Schüssel alle weiteren Zutaten gut verrühren, so dass alles gut vermengt ist. Dann nach Geschmack abschmecken.

Nun wird das Dressing über die Zutaten der ersten Schüssel gegossen und abgeschmeckt.

Die Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden durchziehen lassen. Besser natürlich wie oben beschrieben.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und gut umrühren.

Lasst es euch schmecken.