

Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) aus Spitzkohl

- 1 kleiner Spitzkohl oder 0,5 großer Spitzkohl
- 1 große Möhre
- 1 Zwiebel
- 200g Mayonnaise (wir nehmen am liebsten Thomy Delikatess Mayonnaise)
- 1x Creme Fine zum kochen
- 2-3 EL Weißweinessig
- 1 EL Öl (idealerweise Röstzwiebelöl, gibts im Feinkostladen in Soest)
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Petersilie oder getrocknetes Selleriegrün

Spitzkohl in ganz feine Streifen schneiden, Zwiebel in dünne Streifen schneiden, Möhren ebenfalls in dünne Streifen schneiden oder grob raspeln. Alles in eine Schüssel geben und vermengen.

Die restlichen Zutaten (außer Petersilie/ Selleriegrün) zu einem Dressing zusammenrühren und über den Krautsalat geben. Petersilie/ Selleriegrün fein hacken und über den Salat streuen.

Mehrere Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Passt super zum Grillen, auf Fladenbrot oder auf einen (Pulled Pork-) Burger.

Guten Appetit! :-)