

COLESLAW – AMERIKANISCHER KRAUTSALAT

Vorbereitungszeit 25 Minuten | Kochzeit 0 Minuten |

Leicht

Coleslaw ist ein super leckerer Krautsalat, der perfekt zu Gegrilltem, Spare Ribs oder als Burger-Füllung zu genießen ist. Gut schmeckt er auch zu Pulled Pork. Der amerikanische Krautsalat ist schnell gemacht, knackig und lässt jede Grillparty zu einem Highlight werden.

Schritt 01

Zuerst die Zwiebel und die Karotte schälen. Die Zwiebel längs halbieren, in sehr dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel füllen. Die Karotte mithilfe einer [Mandoline*](#) in feine Streifen schneiden, (alternativ eine [Vierkandreibe*](#) verwenden) und ebenfalls in die Schüssel zu der Zwiebel geben.

Schritt 02

Den Strunk des Spitzkohls etwas abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl längs halbieren und dünn runterschneiden. Je dünner der Kohl geschnitten ist, desto besser schmeckt er. Das fertige Kraut ebenfalls in die Schüssel geben.

Schritt 03

Gemüse salzen und etwas durchkneten, besonders das Kraut. Das Kraut fällt schnell zusammen, daher evtl. noch mehr Kraut schneiden und hinzugeben.

Schritt 04

Für die Mayonnaise Milch, Senf, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit dem [Mixstab*](#) vorpürieren. Danach das Sonnenblumenöl langsam unter ständigem Mixen in den Mixbecher laufen lassen, bis die Mayonnaise dickflüssig ist. Zum Schluss den Essig hinzugeben und mit dem Mixstab kurz durchrühren.

Schritt 05

Die fertige Mayonnaise zu dem Salat geben und mit den Händen durchmischen. Zuletzt abschmecken. Fertig ist ein leckerer amerikanischer Krautsalat. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Coleslaw- amerikanischer Krautsalat

Tipps

Tipp: Die Mayonnaise lässt sich ganz einfach vegan herstellen, indem die Milch durch Sojamilch ersetzt wird.

Zutaten

Rezept für 4-6 Personen:

- 1 rote Zwiebel
- 1 große Karotte
- 1 Spitzkohl (alternativ Weißkohl)
- Mayonnaise zum Marinieren selbstgemacht:
- 70 ml Milch
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 140 ml Sonnenblumenöl oder ein anderes neutrales Öl
- 1-2 ½ EL weißer Essig

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 65

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)