

Coleslaw – Amerikanischer Krautsalat

Zutaten

- 1 Weisskohl
- 1 Rüebli
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Mayonnaise
- 80 g Rahm
- 2 EL Weissweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Zucker
- 1 TL Selleriesamen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zunächst halbiert man den Weisskohl, entfernt den Strunk und schneidet ihn in Streifen. Man kann dazu ein scharfes Messer nehmen und immer feine Streifen vom Weisskohl runter schneiden, oder aber man nimmt eine Küchenmaschine mit Raspel Aufsatz. Tipp: Die Bosch MUM5 wird direkt mit den passenden Aufsätzen geliefert.

Den Weisskohl gibt man dann zusammen mit der Karotte, die ebenfalls fein geraspelt wird und einer Zwiebel, die in kleine Würfel geschnitten wird in eine Schale.

Für die Sauce verrührt man Mayonnaise, Sahne, Weissweinessig, Zitronensaft, Zucker und Selleriesamen und schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Die Selleriesamen sollten in einem Mörser etwas zerstoßen werden, damit sie ihr Aroma besser entfalten.

Die fertige Sauce gibt man dann über den Coleslaw und mischt alles gut durch. Anschliessend für mindestens 4-5 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank zum Durchziehen geben. Vor dem Servieren nochmal gut durchrühren.

Der Coleslaw schmeckt am besten, wenn man ihn über Nacht im Kühlschrank durchziehen lässt. Er ist cremig, sahnig, knackig und bekommt durch den Selleriesamen das gewisse Etwas! Der Selleriesamen ist auch das „Geheimnis“ dieses Salates. Ohne ihn schmeckt er nur halb so gut.