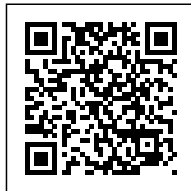


# COLESLAW



Coleslaw ein wunderbarer Krautsalat nach amerikanischer Art. Ein idealer Salat für Feste und Grillabende. Am Tag vorher in Ruhe zubereiten und dann im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Zutaten:

- 800 g Weißkraut
- 1 Gelbe Rübe
- 60 g Zucker
- ½ TL Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver
- 1 TL Senf
- 130 g Mayonnaise
- 60 g weißer Joghurt
- 2 EL Essig
- 3 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

Coleslaw der amerikanische Krautsalat ist gar nicht schwer nach zu machen. Zuerst hoble ich in eine große Schüssel das Weißkraut in feine Streifen. Die gelbe Rübe kommt in gehobelten Stiften dazu. Beides gut vermischen. Ich verzichte bewusst auf die Zugabe von Zwiebeln, da es nicht jedermanns Geschmack ist.

Jetzt geht es ans Zubereiten der Soße. Dafür gebe ich in eine Schüssel die restlichen Zutaten, also Zucker, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Mayonnaise, weißer Naturjoghurt, Essig und den Zitronensaft. Mit einem Schneebesen verrühre ich alles zu einer cremigen Masse. Diese gebe ich dann über das Kraut und mit zwei Salatlöffeln vermische ich alles gründlich.

Auf die Schüssel kommt ein Deckel oder alternativ eine Frischhaltefolie und ab damit in den Kühlschrank. Der Salat sollte schon einige Stunden durchziehen, damit sich sein volles Aroma entfalten kann.