

amerikanischer Weißkohlsalat (Cole Slaw)

Salate

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 000 Minuten }
Ruhezeit 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Weißkohl klein	g	500	750
Mayonnaise	ml	250	375
Saure Sahne	ml	200	300
Senf scharf	TL	2	3
Balsamico weiß	EL	3	5
Cayennepfeffer	MS	2	3
Durchwachsener Speck geröstet sehr fein gehackt	EL	2	3
Petersilie fein gehackt	EL	2	3
Pfeffer und Salz			
Alternativ evtl. zusätzlich Karotten	g	200	300

VORBEREITEN:

1. Kohl fein hobeln und dann würfeln.
2. Speckwürfel sehr fein schneiden und in der Pfanne mit etwas Fett rösten.
3. Mayonnaise anrühren, mit saurer Sahne den restlichen Zutaten vermischen und würzen.

4. Wenn man will, kann man auch die Beigabe fein geraffelter Karotten vorsehen.

ZUBEREITUNG:

1. Den gewürfelten Kohl sowie wenn gewünscht die geraffelten Möhren mit der Sauce mischen.
2. Im Kühlschrank eine Stunde zugedeckt ziehen lassen.
3. Falls erforderlich nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.
 - ➔ Cole Slaw schmeckt sehr gut als Beilage zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem.
 - ➔ Die Menge für vier Personen reicht als kleine Beilage für 6 Portionen.
 - ➔ Die Menge für vier Personen reicht als Salatvorspeise für 3 Portionen.