Amerikanischer Krautsalat

Das Rezept vom amerikanischen Krautsalat passt hervorragend zu Pulled Pork oder anderweitiges Grillgut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h

Zutaten

0.5 Stk.	Weißkraut (ca. 800-1000g)
1 Stk.	Karotte (mittlere Größe)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
30 g	Zucker (oder nach Belieben)
0.5 TL	Salz
0.25 TL	Pfeffer
60 ml	Milch
125 g	Mayonnaise
60 ml	Schlagobers
1.5 EL	Weißweinessig
2.5 EL	Frischen Zitronensaft
0.25 TL	Paprikapulver (Edelsüß)
0.5 TL	Senf

Zubereitung

1. Für den **amerikanischen Krautsalat** als erstes das Kraut mit einem scharfen Messer in sehr schmale Streifen schneiden. Wer einen Gemüse-Hobel besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.

2. Dann die Karotte waschen, schälen und grob raspeln.

3. Anschließend die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

4. Nun die geschnittenen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einander vermengen.

5. Jetzt die Mayonnaise, die Milch und das Schlagobers in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

6. Dann den Zucker (wer es süßer mag, kann auch etwas mehr Zucker verwenden), das Salz, den Pfeffer, den Weißweinessig, den Zitronensaft, das Paprikapulver und den Senf hinzufügen und gründlich verrühren.

7. Danach die fertige Sauce zum Kraut hinzufügen und einmal ordentlich durchmengen.

8. Die Schüssel nun (abgedeckt) mindestens 8-12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Vor dem Servieren, den Krautsalat eventuell noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Menge ergibt ca. 8-10 Portionen.

Tipp

Für eine leichtere Variante vom amerikanischen Krautsalat, einfach das Schlagobers durch Buttermilch ersetzen und eine Light-Mayonnaise verwenden.