

## Cole Slaw-Krautsalat aus Amerika

Der Cole Slaw-Krautsalat ist ein vorzügliches Salat-Rezept mit Weißkraut aus Amerika.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 4,3 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



### Zutaten

0.5 Köpfe	Weißkraut
1 TL	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
250 g	<a href="#">Karotten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
400 ml	Sauerrahm
2 EL	Weinessig
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
1 Schuss	Zitronensaft

### Zubereitung

1. Den Strunk vom Weißkraut herausschneiden und das Kraut fein hobeln, salzen und zirka 90 Minuten ruhen lassen, um die Flüssigkeit zu entziehen. Danach das Kraut mit den Händen ausdrücken. Die Karotten waschen, putzen und raspeln. Die Zwiebel schälen und zerkleinern.
2. Den Sauerrahm mit Mayonnaise, Essig, Zucker und Zitronensaft vermengen und verrühren. Zum Gemüse geben und vermischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Cole Slaw-Krautsalat** im Kühlschrank für zirka 3 Stunden durchziehen lassen.

### Tipp