

Coleslaw



Diesen Salat habe ich in meiner Jugend bei meinen ersten Englandaufenthalten kennen und schätzen gelernt. Neuerdings macht ein amerikanischer Großkonzern Werbung für einen Burger mit *Coleslaw* und so habe ich mich wieder an dieses tolle Gericht erinnert und Lust darauf bekommen. Mit ein bisschen Internetrecherche und und wenig Fantasie ist diese Variation entstanden:

1 kleines Weißkraut (ca 750g) und eine **Zwiebel** mit dem Krauthobel -falls vorhanden- reiben. Die Küchenmaschine leistet aber gewiss auch gute Dienste. (Ich muss gestehen, ich bin meistens zu faul, um das Ding nach dem Gebrauch wieder zu zerlegen und zu säubern. Mein geliebter und gelobter „Kenwood Triblade“ mit allem Schnickschnack ist DAFÜR ausnahmsweise leider nicht geeignet). 1 kleine **Karotte** mit der Gemüsereibe (fein) reiben und alles mit 1 Teelöffel **Salz** gut vermischen und ein Weilchen DURCHKNETEN. Das Kneten ist wichtig, damit das Kraut weicher wird. Abschließend noch den Saft einer kleinen **Zitrone**, 1 Teelöffel **Zucker**, etwas Pfeffer und einen Becher **Sojajoghurt** druntermischen, gut verrühren und durchziehen lassen. Passt hervorragend zu allen pikanten Gerichten. Mahlzeit!

Share this: