



„Alles in Butter“ vom 01.05.2021

## „Echter Cole Slaw“

von Helmut Gote

R e z e p t



### ZUTATEN FÜR EINE GROßE SCHÜSSEL:

- 750 g Weißkohl
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel

### FÜR DAS DRESSING:

- 200 g Mayonnaise
- 1 gehäufter EL Tomatenketchup
- 1 TL scharfer Senf
- Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker

### ZUBEREITUNG:

- ➔ Den Weißkohl zuerst längs halbieren, dann vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel noch einmal längs halbieren und quer in maximal 2 mm dicke Streifen schneiden oder hobeln. Die Möhren in streichholzgroße Stifte zerschneiden. Zwiebel vierteln und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden.
- ➔ Alles in einer großen Schüssel, gesalzen und gepfeffert, 15 Minuten einfach so ziehen lassen.
- ➔ Den Ketchup mit der Mayonnaise, dem Senf und ein paar Tropfen Essig vermischen, noch einmal abschmecken und gründlich unter den Krautsalat ziehen.
- ➔ Krautsalat im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen und evtl. noch einmal mit Salz, Pfeffer und vielleicht einer Prise Zucker abschmecken.