

Beilage

Coleslaw

Zutaten:

300 g Weißkohl
100 g Karotten
0.5 St. Apfel z.B.: Elster
0.5 St. Zwiebel
30 g Mayonnaise
30 g Joghurt
20 g Crème fraîche
0.2 St. Zitrone
20 ml Pflanzenöl
Salz
20 ml Weißweinessig
Pfeffer
Zucker
Kümmel

Zubereitung:

Für den Salat Weißkohl in sehr feine, löffelbreite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Karotten und die Zwiebel schälen. Die Zwiebel in gleich große Streifen wie den Weißkohl schneiden und in die Schüssel geben. Die geschälten Karotten und den Apfel über eine grobe Reibe in die Schüssel raspeln. Pflanzenöl und Weißweinessig dazugeben, vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und den Salat ordentlich mit den Händen durchkneten und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Mayonnaise, Joghurt, Crème fraîche sowie Saft und Abrieb von der Zitrone hinzugeben und unterrühren. Den Salat nochmals 10 Minuten ziehen lassen und ggf. mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Kümmel nachschmecken.