

COLESLAW SALAT MIT ROTKOHHL

COLESLAW SALAT MIT ROTKOHHL

Weißkrautsalat habe ich ja schon öfter gemacht, die Variante für einen Coleslaw Salat mit Rotkohl stand aber auch schon lange auf meiner to-cook Liste. Jetzt habe ich es endlich geschafft und muss sagen: der ist wirklich lecker geworden! Bei uns gab es den rohen Rotkohlsalat als Beilage zu ein paar leckeren Burgern, als Topping auf Sandwichs und die Reste haben sich aber auch super alleine als kleines Mittagessen gemacht und wer im Winter nicht immer nur den klassischen Rotkohl zum Braten servieren möchte, für den ist das ganz sicher auch eine schöne Alternative. Mit dem Grünkohl klappt das schließlich auch ganz wunderbar! Eins aber vorweg - es gibt viele Rezepte in denen der Salat relativ kurz zieht. Ich habe hier immer wieder zwischendurch gekostet und muss sagen, dass man dem Rotkohl auf jeden Fall zwei Stunden mit dem Salz und eine weitere mit dem Dressing gönnen sollte. Die Geduld lohnt sich!



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 6-8 PERSONEN:

1/2 Rotkohl (ca. 800-1000g)

3 rote Zwiebeln

4 Karotten

Salz

Für das Dressing:

100g Mayonnaise

100g Joghurt, 3,8% Fett

60ml Apfelessig

2 EL Senf

1 Prise Zucker

Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Rotkohl vierteln und den Strunk und die äußersten Blätter entfernen. Den Kohl mit einem großen Messer in dünne Scheiben (auseinander gezupft in dünne Streifen) aufschneiden oder mit der Küchenmaschine raspeln (dann werden die Rotkohlstreifen aber etwas kürzer). Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls sehr dünn aufschneiden. Die Karotten schälen und raspeln. Alles zusammen in einer großen Schüssel mit 1-2 TL Salz kräftig von Hand verkneten. 2 Stunden ziehen lassen.



Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel verrühren...



... und dann mit dem Salat vermengen. Eine weitere Stunde ziehen lassen - im Sommer wegen der Mayonnaise unbedingt im Kühlschrank!

Den Salat gegebenenfalls 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen damit er auf Raumtemperatur kommen kann. Ein letztes Mal abschmecken und bei Bedarf mit etwas Pfeffer oder Zucker würzen.

Greift zu!

