



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Cole Slaw

Zutaten für 8 Personen:	
1 Weißkohl	Mayonnaise
2 Karotten	Weißer Essig
1 Zwiebel	Salz und Pfeffer
1 Becher Schmand	Zucker

Zubereitung:

Weißkohl achteln und in sehr feine Streifen in eine große Schüssel hobeln oder schneiden.

Geschälte Karotten grob unter den Kohl raspeln.

Noch Zwiebelwürfel dazu geben und alles gut durchkneten.

Den Kohl mit Schmand, Mayonnaise, einem Schuss Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker anmachen.

Den Cole Slaw zugedeckt einige Stunden ruhen lassen.

Vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer