

Coleslaw

Dieser Coleslaw kommt ganz ohne Mayonnaise aus und ist damit eine frischere und leichtere Version des Klassikers.

Zutaten (4 Portionen)

- 1/4 Kopf Weißkohl
- 1 TL Salz
- 1 TL brauner Zucker
- 1 kleine Möhre
- 1 grüne Paprika
- 1 braune Zwiebel
- 150 ml Weißweinessig
- 80 g Zucker
- 1/2 TL Selleriesamen
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung

Den Kohl vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und diese in eine Schüssel geben. Mit Salz und Zucker bestreuen und gut vermischen. Für **1 Stunde** ziehen lassen.

Die Möhre schälen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika putzen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Ringe schneiden.

Den Weißweinessig mit dem Zucker und den Selleriesamen in einem kleinen Topf aufkochen, anschließend abkühlen lassen. Den Kohl kurz abspülen, dann sorgfältig auspressen und mit der Essigmarinade vermischen. Möhre und Paprika zugeben und alles gut vermengen. Das Öl untermischen.



In einem gut verschlossenen Behälter und kühl gelagert, hält sich der Coleslaw für mindestens 7 Tage.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:coleslaw>

Last update: **08.12.2024 11:45**



