

Krautsalat »Baymerikanisch« (Cole Slaw)

Zutaten:

½ Kopf Weisskraut
1 kleine Zwiebel
1 Karotte
1 – 2 Becher Buttermilch
½ – 1 EL Meerrettich (nicht zu scharf!)
Apfelessig
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Den halben Weisskrautkopf nochmals halbieren. Das erste Viertel dünn runterschneiden und in die Salatschüssel geben. Das Kraut gleich gut salzen und pfeffern. Apfelessig und Zitronensaft dazugeben. Bitte nicht mit dem Essig sparen! Zitronensaft bitte nach eigenem Geschmack hinzugeben. Das Ganze vermischen, damit es schon etwas "ziehen" kann.

Währenddessen die Zwiebel ebenfalls sehr dünn schneiden und zum Kraut dazugeben. Ebenso gleich miteinander vermischen. Mit dem zweiten Viertel ebenso verfahren, allerdings nicht mehr soviel Essig und Zitronensaft hinzugeben wie zuvor. Danach die Karotte in kurze, dünne Streifen schneiden und in den Salat mischen.

Jetzt ca. ½ Becher Buttermilch hinzugeben. Die Menge hängt vom eigenem Geschmack ab. Idealerweise aber nicht mehr als 2 Becher. Gut durchmischen und noch mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und ½ bis 1 Esslöffel Meerrettich abschmecken. Den ganzen Krautsalat etwa 1 – 2 Stunden gut durchziehen lassen.