

Coleslaw Varianten

Klassisch

Asiatisch

KLASSISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Weißkohl, 2 Möhren
2 Zwiebeln, ½ Bund Schnittlauch
2 TL Zucker, 1 TL Salz
1 kräftige Prise Pfeffer
150 g Schmand, 4 EL Mayonnaise,
2 EL Essig

1. Weißkohl von äußeren Blättern befreien, waschen und trocken tupfen. Den harten Strunk herausschneiden, die Blätter in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Möhren schälen, waschen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Zwiebeln pellen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und die Halme in Röllchen schneiden.

2. Weißkohl, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch in eine große Schüssel geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Schmand, Mayonnaise und Essig verrühren und mit dem Gemüse vermengen. Für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

APFEL-CRANBERRY

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Weißkohl, 2 Möhren, 2 Zwiebeln
1 großer Apfel, 80 g Cranberries
1 TL Zucker, 1 TL Salz
1 kräftige Prise Pfeffer
150 g Schmand, 100 ml Sahne
2 TL Senf, 1 EL Essig

1. Weißkohl von äußeren Blättern befreien, waschen und trocken tupfen. Den harten Strunk herausschneiden, die Blätter in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Möhren schälen, waschen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Zwiebeln pellen und in feine Scheiben schneiden. Apfel waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und auf einer Küchenreibe fein raspeln.

2. Weißkohl, Möhren, Zwiebeln, Apfel und Cranberries in eine große Schüssel geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Schmand, Sahne, Senf und Essig miteinander verrühren und mit dem Gemüse vermengen. Für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

ASIATISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

200 g Weißkohl, 2 Möhren
½ Rettich, 2 Zwiebeln
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 Zitrone, 1 TL Zucker, 60 g ungesalzene Erdnüsse, 4 EL Mayonnaise

1. Weißkohl von äußeren Blättern befreien, waschen und trocken tupfen. Den harten Strunk herausschneiden, die Blätter in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Möhren und Rettich schälen, waschen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Zwiebeln pellen und in feine Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein raspeln. Die Zitrone auspressen.

2. Weißkohl, Möhren, Rettich, Zwiebeln, Ingwer und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit Zucker vermengen. Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl anrösten. Mayonnaise mit den Erdnüssen und dem Gemüse vermengen. Für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

