

Coleslawe Salat DD-Style

Der Coleslaw (Weißkrautsalat) ist ein weltberühmter Salat der angelsächsischen Küche. Er passt ideal zu Fastfood-Gerichten oder einem einfachen Butterbrot.

Zutaten:

600 g geschnittener Spitz-, Weißkraut, 60 g grob geraspelte Karotte, 35 g fein geschnittene Zwiebel, 3 - 4 EL weißer Balsamico, 180 g Mayonnaise

DD Variante:

50 gr. rote Paprika in in feine Streifen geschnitten, 100 gr. Ananas aus der Dose in Stücke.

Zubereitung:

Den Kohl mit den Zwiebeln und etwas Salz kräftig kneten, und 20 Min. ziehen lassen. Karotten zu geben und vermengen, Paprika, Ananas und Majonaise zugeben und zu einem Salat verarbeiten, mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.

Kommentar: Tipp: Der Salat passt ausgezeichnet zu allen amerik. Gerichten wie Hot Dogs; Burger; Spareribs und sogar zu gegrillten Hummer.

Historie:

Grillen

Start

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cole_slawe?rev=1427829590

Last update: **25.03.2022 18:16**

