

## Cremiger Coleslaw

### Zutaten

(für ca. 10 Personen als Beilage)

½ Weißkraut (ca. 550 g; gehobelt 450 g)  
¼ Rotkraut (ca. 300 g; gehobelt 250 g)  
2 mittlere Karotten (ca. 200 g; geraspelt 160 g)

### Dressing:

200 g Mayonnaise  
30 g Sauerrahm (ca. 1 gehäufter EL)  
25 g Zucker (ca. 2 ½ gestr. EL)  
40 ml Weißweinessig (ca. 4 EL)  
30 g Dijon Senf (ca. 2 gehäufte EL)  
¼ TL Salz  
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

Den halbierten Weißkrautkopf nochmals halbieren und den Strunk entfernen. Das Kraut mit einem Gemüsehobel (Mandoline) fein hobeln oder mit einem Messer in feine Streifen schneiden.

Den Strunk des Rotkrautviertels entfernen und in feine Streifen hobeln bzw. schneiden. Die Streifen sollen rund 5-7 cm lang sein.

Die Karotten in feine Streifen der gleichen Länge schneiden (am besten mit einem Julienne-Schneider). Es funktioniert aber auch mit einer groben Raspel (Karotte längs halten).

Für das Dressing alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Weiß-, Rotkraut und Karotten in einer großen Schüssel gut mischen (ev. einige Streifen Rotkraut oder Karotten als Deko beiseite geben). Dressing über das Gemüse geben und gut vermengen.

Den Salat 15-30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Das Kraut soll etwas weicher werden und den rohen Geschmack verlieren, aber noch knackig sein und Biss haben. Je länger das Gemüse zieht, desto weicher wird es.

Vor dem Servieren nochmals gut durchmischen und gegebenenfalls leicht nachsalzen.

**Tipp:** Der Salat lässt sich gut im Voraus zubereiten, dafür Dressing und Gemüse bis kurz vor Gebrauch separat im Kühlschrank aufbewahren. Weißkraut, Karotten und Rotkraut in einer Schüssel nicht durchgemischt aufbewahren, auf diese Weise färben Karotten und Rotkraut nicht zu stark ab.