Krautsalat für Pulled Pork



Zutaten

- 1 kg Kohl (sehr fein gehobelter, 1 Kohlkopf)
- 1000 g Karotte (sehr fein gehobelt)
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 40 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1/8 TL Pfeffer
- 60 ml Milch
- 60 g Mayonnaise
- 60 ml Buttermilch
- 5 EL Weißweinessig

Zubereitungsschritte

- Kohl und Karotten in sehr feine Stücke schneiden (in etwa der Größe eines Reiskorns), mit Zucker und Salz gut durchkneten und stehen lassen.
- Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und die Zutaten glattrühren.
- Kohl, Karotten und die Zwiebel hinzugeben und gut vermischen.
- Abdecken und für 2 Stunden kühlen.