Red Cole Slaw

Zutatenliste Red Cole Slaw

- ½ Rotkohl (ca. 1kg)
- ½ TL Salz
- 1 große Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 150 – 200g Mayonnaise
- 100ml Buttermilch
- ca 1 EL Orangensaft
- 40g Zucker
- 1/8 TL Pfeffer
- 1 EL Weinessig
- 2 ½ TL Zitronensaft
- Worchestersauce
- Piment d‘Espelettes

Zubereitung Cole Slaw

Beim Rotkohl den Strunk entfernen, dann auf der Küchenmaschine klein raspeln (Kenwood Schnitzelwerk Scheibe 3). Salzen und gut durchkneten, danach ca. ½ Stunde ziehen lassen.

Noch etwas ausdrücken und die Flüssigkeit abgießen. Die Karotte fein hobeln, die Zwiebel klein würfeln und beides zum Kohl geben.

Die Mayonnaise mit der Buttermilch und dem Orangensaft verrühren. Mit Zucker, Pfeffer, Weinessig, Zitronensaft, Worchestersauce und Piment d’Espelettes würzen.
Zum Rotkohl geben und alles gut durchmischen, evtl. noch nachsalzen.

Mindestens drei Stunden, besser über Nacht, durchziehen lassen.

Noch einmal abschmecken. Falls der Salat zu trocken ist, noch etwas Buttermilch hinzu geben.