



WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

REZEPT

Fast Coleslaw à la Freiluftküche

kann direkt auf den Tisch und muss nicht lange durchziehen.

Zubereitung ca. 40min

Ruhezeit ca. 1 Std.

Zutaten:

1kg Weißkohl

2-3 Möhren (bei Bedarf auch mehr)

Vinaigrette

2 Teelöffel Senf Mittelscharf

2 Esslöffel Brauner Zucker

1/8 l Apfelessig

1/16 l Weinbrandessig

1 Teelöffel Salz

etwas frischgemahlener Pfeffer (nach Geschmack)

Annanssaft (nach Geschmack)

Zunächst die Zutaten für die Vinaigrette gut mixen und abschmecken

(darf ruhig etwas intensiver sein) dann erwärmen (heiß aber nicht kochend)

Den Weißkohl in hauchdünne Streifen schneiden oder raspeln ebenso die Möhren.

Alles in eine große Schüssel geben.

Anschließend die heiße Vinaigrette dazu geben und das ganze mind. 10min. gut durch kneten (je länger desto besser)

Abkühlen lassen fertig.

(Sollte die Vinaigrette zu intensiv geworden sein einfach etwas Wasser dazu geben und durchmischen)

Guten Appetit !