

KFC-Coleslaw

Zutaten

800 g	Weißkohl
1 m.-große	Karotte(n)
1 kleine	Zwiebel
65 g	Zucker, weiß
1/2 TL	Salz
1/8 TL	Pfeffer, schwarzer
60 ml	Milch
125 g	Mayonnaise
60 ml	Buttermilch
1 1/2 EL	Weißweinessig
2 1/2 EL	Zitronensaft, frisch
1/4 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Senf



Zubereitung

Weißkohl, Karotte und Zwiebel in feine und sehr dünne, ca. 2,5 cm lange Streifen schneiden, entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine.

In einer großen Schüssel Weißkohl, Karotte und Zwiebel vermengen. Die restlichen Zutaten in einer anderen Schüssel gut vermischen, evtl. den Senf auch mit hinzufügen. Danach über die Weißkohlmischung gießen. Abschmecken.

Die Schüssel abdecken und den Coleslaw zum Durchziehen mindestens 8 Stunden, am besten jedoch 12 bis 15 Stunden, in den Kühlschrank stellen, damit sich alle Zutaten bestens verbinden. Zum Servieren 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Der Coleslaw passt am besten als Beilage zu Hamburgern, Pulled Pork, Hot Dogs, gegrilltem Schweinefleisch und Geflügel und natürlich zum BBQ.