



Vorspeise oder Grillbeilage

# Amerikanischer Krautsalat

Coleslaw

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Weisskohl, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
1	Karotte, schälen und raspeln
2 Stück	Eier
1 EL	Zucker
1 EL	Mehl
1 TL	Senfpulver
	Salz und wenig Pfeffer
1 dl	Rahm (Sahne)
1 EL	Butter
60 ml	Essig (Weissweinessig)

## Zubereitung:

Essig, Zucker, Mehl, Senfpulver,  
Salz sowie Pfeffer

Rahm, Butter

Eier

In einer Kasserolle die nebenstehenden Zutaten ver-  
rühren und aufkochen lassen. Stets umrühren.

Den Rahm sowie die Butter zugeben

Die Eier in einer grossen Tasse mit etwas heisser Flüs-  
sigkeit verquirlen und dazugeben. Gründlich umrühren.

Wenn die Masse dicklich wird, vom Feuer nehmen und  
in eine grosse Schüssel geben. Den sehr fein gehob-  
elten Weisskohl sowie die Karotte darunter mischen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Gut durchziehen lassen vor dem Servieren.

## Variante:

Lauchringe mit untermischen und/oder Mayonnaise zugeben.  
Kross gebratene Speckwürfel passen ebenfalls dazu