



KFC Coleslaw

schmeckt genauso wie bei Kentucky Fried Chicken

Weißkohl, Karotte und Zwiebel in feine und sehr dünne, ca. 2,5 cm lange Streifen schneiden, entweder von Hand oder auch in einem Food Processor.

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.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 15 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

640 g	Weißkohl
0,8 m.-große	Karotte(n)
0,8 kleine	Zwiebel(n)
52 g	Zucker, weiß
0,4 TL	Salz
0,1 TL	Pfeffer, schwarzer
48 ml	Milch
100 g	Mayonnaise
48 ml	Buttermilch
1,2 EL	Weißweinessig
2 EL	Zitronensaft, frisch
0,2 TL	Paprikapulver
0,4 TL	Senf, optional