

Zutaten für 4 Personen:

- ¼ Weißkrautkopf (=ca. 400 g)
- ¼ Rotkrautkopf (=ca. 400 g)
- 2 mittelgroße Karotten (=200 g)
- 150 g Mayonnaise
- 120 g Sauerrahm (oder griech. Joghurt)
- 1 EL Senf
- 3 EL Apfel- oder Weißweinessig
- 2 TL Honig
- Spritzer Zitronensaft
- ½ TL Selleriesamen (optional)
- 1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer



Zubereitung:

- 1) Entfernt die äußeren Blätter vom **Kraut**, falls sie unschöne Stellen aufweisen, schneidet den Strunk heraus und schneidet das Kraut mit einem scharfen Messer oder mithilfe eines Food Prozessors in möglichst feine Streifen. Die **Karotten** werden fein raspelt.
- 2) Vermischt alle Zutaten fürs **Dressing** in einer Schüssel und verteilt sie über dem Gemüse. Vermengt alles gründlich miteinander.
- 3) Den Salat könnt ihr zwar sofort servieren, aber ich empfehle euch, ihn für 1-2 Stunden kühl zu stellen, da er so ein schönes Aroma entfaltet und das Kraut weich wird.
Haltbarkeit: bis zu 2 Tage, gut gekühlt.

Passt super zu:

- Gegrilltem im Allgemeinen
- Faschierten Laibchen
- Hot Dogs und Burger (als Füllung z.B mit Pulled Beef/Chicken/Pork)
- Gyros
- Grillhähnchen
- Hühnerschenkel aus dem Ofen

Kupus salata na američki način

Sastojci za 4 osobe:

- ¼ glavice kupusa (=ca. 400 g)
- ¼ glavice crvenog kupusa (=ca. 400 g)
- 2 mrkve srednje veličine (=200 g)
- 150 g majoneze
- 120 g kiselog vrhnja (ili grčkog jogurta)
- 1 kašika senfa
- 3 kašike jabukovog ili bijelog vinskog sirćeta
- 1 kašika meda
- trunčić limunovog soka
- 1 kašičica sjemenki celera (opcionalno)
- 1 kašičica soli, ¼ kašičice bibera



Priprema:

- 1) Uklonite vanjske listove od kupusa ako imaju ružne tačkice, odstranite unutrašnji tvrdi dio i kupus oštrom nožem ili pomoću food procesora narežite na što tanje trakice. Mrkvu sitno naribajte.
- 2) Sve sastojke za dresing pomiješajte u zdjeli i prelijte preko povrća. Sve zajedno dobro izmiješajte.
- 3) Salatu možete odmah servirati, ali je bolje da je stavite u frižider na 1-2 sata, jer tako razvije lijepu aromu i kupus malo omekša. Rok trajanja: max. 2 dana u frižideru.

Odlično ide uz:

- meso sa roštilja općenito
- pljeskavice/faširane šnicle
- hot dogove i hamburgere (kao punjenje, npr. za Pulled Beef/Chicken/Pork)
- gyros
- pečeno pile
- pileće batak iz rerne