KFC Cole-Slaw

Ich habe das Originalrezept für den Cole Slaw von "Kentucky fried chicken" im Netz gefunden und da es so hervorragend zu Pulled Pork passt, dachte ich mir, ich stelle es Euch gleich mal Online! Probiert es selbst aus, aber ich finde es ist einer der Besten Cole-Slaw die es gibt!

Zubereitung:

Kohl und Karotten in sehr feine Stücke schneiden (In etwa der Größe eines Reiskorns).

Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und die Zutaten glattrühren.

Kohl, Karotten und die Zwiebel hinzugeben und gut vermischen.

Abdecken und für 2 Stunden kühlen.

Zutaten

> 1 kgKohl (sehr fein gehobelter Kohlkopf)
> 100 gKarotte (sehr fein gehobelt)
> 2 TLZwiebeln (fein gehackt)
> 40 g Zucker
> Salz1/2 TL
> Pfeffer1 TL
> Milch60 ml
> 60 gMayonnaise
> 60 mlButtermilch
> 1 TLWeissweinessig
> 1 ELZitronensaft