

Indischer Krautsalat



Den Weißkohl fein hobeln. Mit kochendem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Dann das Wasser abschütten und den Kohl gut abtropfen lassen - besser noch, in ein Küchentuch geben und ausdrücken.

Die Mayonnaise, den Schmand und die Gewürze mit etwas Ananassaft aus der Dose gut verrühren. Ananas in kleine Stücke schneiden und mit der Creme vermischen. Zum Schluss den Kohl unterheben und alles nach Bedarf abschmecken. Currypulver kann nach Belieben auch mehr dazugegeben werden.

Das Ganze dann bis zum Verzehr einige Stunden kalt stellen. Der Salat schmeckt am Besten, wenn er gut durchgezogen ist.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Weißkohl (ca. 1 kg)
- 200 g Mayonnaise
- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 1 Dose Ananas
- 4 TL Currypulver
- 2 TL Salz
- 1 Zitrone(n), der Saft davon