

Salat aus Südafrika

Weißkohl, Karotten, Sellerie und Lauch
2 EL Butter
2 Eier
¾ Tasse Zucker
¾ Tasse Essig
Salz, Pfeffer
1 Becher Sahne
1 Becher Mayonnaise (Sie kennen uns, selbst gemacht)
3 EL Walnüsse,
1 EL Sonnenblumenkerne

Weißkohl, Karotten und Sellerie raspeln, den Lauch in dünne Streifen schneiden.

Die Butter schmelzen lassen, Zucker und Essig dazugeben und die Eier einrühren. Unter Rühren fast zum Kochen bringen lassen.

Dann erst Salzen und wenig Pfeffern.

Warm die Masse über den Salat geben. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse zerkleinern und mit den Sonnenblumenkernen anrösten, zu dem Salat geben.

Um das Ganze nicht als leichten Sommersalat durchgehen zu lassen, jetzt noch den Becher Sahne und die Mayonnaise unterheben. Abschmecken und ziehen lassen.

Passt zu jedem Grillgericht, die Südafrikaner lieben ihr Braai mit viel Fleisch und Boerewors und auch diesem leichten Salat dazu.

Probieren Sie einen eiskalten Spätburgunder Rosé dazu und schon ist man in Gedanken vielleicht unterm Tafelberg.

Einen wunderschönen Sommer!