

Coleslaw - klassisk amerikansk coleslaw

HVAD ER COLESLAW

Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikanske version består kun af hakket rå hvidkål og revet gulerod.

Coleslaw er mest kendt som tilbehør til "**Pulled Pork**" Burger. Og man kan næsten ikke forstille sig at spise en Pulled Pork Burger uden det på. Men det smager også fantastisk til "**Spare-Ribs**" og andre BBQ Klassiker som grillet Kylling.



Pulled Pork Burger med frisk tilberedt Coleslaw

HISTORIEN OM COLESLAW

Coleslaw blev allerede spist i Romerriet af Julius Cæsar, men den moderne form af coleslaw, kan tidligst være opstået i det 18. århundrede, hvor mayonnaisen først blev opfundet. Navnet "**cole slaw**" bredte sig i det 18. århundrede som en delvis oversættelse fra nederlandsk "koolsla" - en forkortet udgave af "kool salade" som betyder kål-salat. Og i England blev det kaldt "cold slaw" (kold slaw) frem til ca. 1860, da man genindførte udtrykket "cole" som betyder kål.

Ingredienser til 4 Personer:

- 250g Fintsnittet hvidkål
- 4 Revne gulerødder
- 2dl Creme fraiche
- 1 spsk Mayonaise
- 1½ tsk Dijonsennep
- 1 tsk Sukker
- 1 tsk Groft salt
- 1½ tsk Friskpresset citronsaft
- friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Du skal vend forsigtigt Creme fraiche og de øvrige ingredienser sammen bortset fra din friskkværnet peber. Nu blander du dine revne gulerødder og den fintsnittet hvidkål ind i din dressingen, og stiller den færdige Coleslaw tildækket i køleskabet for mindst 1½ time.

Efter den har trukket i køleskabet og er klar til servering smager du den lige til med din friskkværnet peber.



Serveringsmuligheder:

Coleslaw serveres normalt som tilbehør til ægte BBQ og grillmad og andre stegte retter. I det sydlige USA specielt sammen med stegt [Malle](#). I sydamerika er Coleslaw også en almindelig ingrediens til sandwich, som fx. grillsandwich, hamburgere og hotdogs sammen med chili og varm sennep.

[Pulled Pork på KugleGrill:](#)



Pulled Pork hører ved siden af **Beef Brisket** og **Spareribs** til den klassiske **amerikanske BBQ**, også kendt som kongedisciplinerne under DM i grill (Danmarks Mesterskab i grill). Pulled Pork er normalt lavet af svineskulder eller nakkefilet..... [Læs Mere...](#)

[Pulled Pork på Gasgrill:](#)



Man kan godt lave Pulled Pork på en Gasgrill. Pulled Pork er en af de 3 Konge discipliner indenfor Amerikansk BBQ. Sammen med Beef Brisket og Spareribs. Hvis man ønsker den autentiske smag skal man gøre det ved lav temperatur over..... [Læs Mere...](#)

Pulled Pork på Træpillegrill:



Pulled Pork er en af kongedisciplinerne indenfor Grill og BBQ verdenen. En disciplin hvor man tilbereder nakkefilet henover flere timer ved "Low & Slow" grillning. Det betyder at man tilbereder nakkefileten ved 105°C eller lavere.....
[Læs Mere...](#)