

Cole Slaw Salat von lilifee

Mengen für 10 Personen

Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen.

Kabis vierteln, Strunk entfernen, in ca. 2 mm dicke Streifen dazuhobeln. Rüebli schälen, in feine Streifen schneiden, beides unter die Sauce mischen. Von Hand gut kneten, Coleslaw zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

Tipp: Cole Slaw mit 1 Apfel, in feinen Streifen, und 3 EL getrockneten Cranberrys verfeinern.

Tipp: Statt Weiss- Rotkabis verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Cole Slaw ca.1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

Vegane Variation:

- Veganes Joghurt

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GAST151001_0286A-40-de?ps=10

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 g Senf 2.5 EL Senf pro 10 Pers.

1.14 dl Balsamico-Essig

7.5 cl Rapsöl

500 g saurer Halbrahm

2.5 g Honig 2.5 EL pro 10 Pers.