Coleslaw von Jamaica

Mengen für 10 Personen

40 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
8 cl Essig	
4 cl Zitronensaft	
150 g Mayonnaise	
2.0 Stück Zwiebeln	gehackt
15 g Zucker	
12 g Salz	
1.0 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
800 g Kabis	
400 g Rotkabis	
400 g Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

Der Coleslaw schmeckt intensiver, wenn er ein paar Stunden "ziehen" kann