

Coleslaw von Jamaica

Mengen für 100 Personen

400 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
8.0 dl Essig	
4.0 dl Zitronensaft	
1.5 kg Mayonnaise	
20 Stück Zwiebeln	gehackt
150 g Zucker	
120 g Salz	
10 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
8.0 kg Kabis	
4.0 kg Rotkabis	
4.0 kg Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

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