

Coleslaw von Jamaica

Mengen für 217 Personen

868 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
1.74 Liter Essig	
8.68 dl Zitronensaft	
3.26 kg Mayonnaise	
43.4 Stück Zwiebeln	gehackt
326 g Zucker	
260 g Salz	
21.7 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
17.4 kg Kabis	
8.68 kg Rotkabis	
8.68 kg Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

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