

Coleslaw von Jamaica

Mengen für 40 Personen

160 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
3.2 dl Essig	
1.6 dl Zitronensaft	
600 g Mayonnaise	
8.0 Stück Zwiebeln	gehackt
60 g Zucker	
48 g Salz	
4.0 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
3.2 kg Kabis	
1.6 kg Rotkabis	
1.6 kg Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

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