Coleslaw (amerikanischer Kabissalat) Swissmilk

von simi177

Mengen für 20 Personen

Der amerikanische Coleslaw ist die köstliche Mischung aus Kabissalat und Rüeblisalat. Dazu die typische Coleslaw-Salatsauce.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_45/coleslaw-amerikanischer-kabissalat/

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Bircherraffel, Raffel

36 g Senf	(scharf) 9g = 1 EL
1.8 dl Zitronensaft	
144 g Mayonnaise	
600 g Jogurt	Rahmjoghurt (griechische Art)
20 g Honig	alternativ geht auch Zucker
4.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
3.0 TL Salz	
2.4 kg Kabis	Weisskabis
4.0 Stück Rüebli	Rüebli, an der Bircher- oder Röstiraffel gerieben

1. Sauce: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel zusammen verrühren.
2. Kabis halbieren, den Strunk wegschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln, kräftig kneten, damit er etwas weicher wird. Zusammen mit den Rüebli zur Sauce geben, mischen.

Hinweis: Der Salat kann gut am Vortag hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.