

Coleslaw (amerikanischer Kabissalat) Swissmilk

von simi177

Mengen für 55 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: Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Bircherraffel, Raffel

99 g Senf	(scharf) 9g = 1 EL
4.95 dl Zitronensaft	
396 g Mayonnaise	
1.65 kg Jogurt	Rahmjoghurt (griechische Art)
55 g Honig	alternativ geht auch Zucker
11 Stück Zwiebeln	fein gehackt
8.25 TL Salz	
6.6 kg Kabis	Weisskabis
11 Stück Rüebl	Rüebl, 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 Rüebl zur Sauce geben, mischen.

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