

Coleslaw (amerikanischer Kabissalat) Swissmilk

von simi177

Mengen für 75 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

135 g Senf	(scharf) 9g = 1 EL
6.75 dl Zitronensaft	
540 g Mayonnaise	
2.25 kg Jogurt	Rahmjoghurt (griechische Art)
75 g Honig	alternativ geht auch Zucker
15 Stück Zwiebeln	fein gehackt
11.3 TL Salz	
9.0 kg Kabis	Weisskabis
15 Stück Rüepli	Rüepli, 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 Rüepli zur Sauce geben, mischen.

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