



Cole Slaw - Kabissalat von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Tipp: Cole Slaw mit 1 Apfel, in feinen Streifen, und 3 EL getrockneten Cranberrys verfeinern.

Tipp: Statt Weiss- Rotkabis verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Cole Slaw ca.1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle: Betty Bossi

9.0 g Senf	
3.0 cl Balsamico-Essig	
2.0 cl Rapsöl	
200 g saurer Halbrahm	
10 g Honig	Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen.
3.75 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
500 g Kabis	
200 g Rüebli	Kabis vierteln, Strunk entfernen, in ca. 2 mm dicke Streifen hobeln. Rüebli schälen, in feine Streifen schneiden, beides unter die Sauce mischen. Von Hand gut kneten, Coleslaw zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.