Cole Slaw - Kabissalat von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 60 Personen

10Portionen ergeben 20 kleine Beilage-Portionen

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

3 kg Kabis	Kabis vierteln, Strunk entfernen, in ca. 2 mm dicke Streifen hobeln.
1.2 kg Rüebli	Rüebli schälen, in feine Streifen schneiden (Röstiraffel)
30 g Salz	Verteile das Salz gleichmässig und knete von Hand den Kohl und Rüebli gut durch nach mind.30 Min das überschüssige Wasser ableeren, leicht ausdrücken
54 g Senf	
1.8 dl weisser Balsamico-Essig	
1.2 dl Rapsöl	
1.2 kg Veganes Joghurt	Griechisches Joghurt
60 g Honig	
6.0 g Pfeffer	Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen. Salat mit Sauce mischen und zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen
6.0 Prise Salz	wenn nötig etwas nachsalzen