

Cole Slaw - Kabissalat von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 60 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

54 g Senf	
1.8 dl weisser Balsamico-Essig	
1.2 dl Rapsöl	
1.2 kg Veganes Joghurt	Griechisches Joghurt
60 g Honig	
22.5 g Salz	
6.0 g Pfeffer	Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen.
3 kg Kabis	
1.2 kg 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.