



Cole Slaw - Kabissalat von Thomas Stierle

Mengen für 65 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

58.5 g Senf	
1.95 dl Balsamico-Essig	
1.3 dl Rapsöl	
1.3 kg saurer Halbrahm	
65 g Honig	Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen.
24.4 g Salz	
6.5 g Pfeffer	
3.25 kg Kabis	
1.3 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.